Ad Conventum Ratisbonens:
Ord: Erem: S. P. Augustini
Ao 1740.

Der Frantzösische Ecker.

Hannover/
Bey Thomas Heinrich Hauenstein/
Buchhändlern:

Minden/ druckts Johann Pilers
Anno 1677.

Item Rüstow, und Grenzen
" Ehrenbreit.

Die allernöhtigste Nahrung/welche die göttliche Güte zu Unterhaltung des Menschlichen Lebens erschaffen hat / ist das Brodt/dessen Segen sich dermassen über alle Nahrung erstrecket/daß man desselben niemals überdrüssig wird. So kan man auch die allerköstlichste Speisen ohne Brodt nicht genissen. Wollen wir derhalben unser jetziges Tractätlein davon anfangen/und sonderlich sagen/wie man solches auff allerhand Maniere zu Pariß mache/ weilen von Jederman bekräfftiget wird/daß zu Pariß das allerbeste Brodt gebacken und gegessen werde.

Umb gut Brodt zu backen/ muß man nicht allein das beste Korn vor dem geringsten erwehlen/ sondern es muß auch die Mühle/das Wasser / der Ofen/und die Art zu backen hierzu dienen.

Das Brodtkorn belangend / ist der reine/ saubere/grosse und von schöner Farbe Weitzen/der beste von allem Brodtkorn/ als da sind / Rocken/ Habern/Gärsten/Erbsen/ Bohnen/und ander Geträide/dessen sich die Armen/guten Kauffes halber/ bedienen.

Das Korn / so auff steinichter und leichter Erden wächst/ dessen Halm auch groß und starck

ist/ wird vor das bäste Brodtkorn erachtet/ mehr als das jenige/ so auff freyer festen Erden wächst/ dann selbiges leichtlich ausfallt und nur einen langen und leichten Halm hat.

Das neue Korn machet das Brodt allzeit lieblicher von Farben / mürber und von besserm Geschmack/ als das alte Korn. Es giebet aber auch mehr Kleuen/ weilen das alte Korn durch viel umschauffeln auff dem Boden seine Rinde fast verlieret und darnach alles zu Mehl wird.

Die Mühle belangend / ists gleich viel/ ob sie eine Wasser oder Windmühle sey. Erwählet euch nur eine solche/ die fein geschwinde mahlet / weil solche Geschwindigkeit das Korn besser zermalmet/ ohne die Kleuen zu mahlen / welches bey der langsamen Mühlen nicht wol geschieht. Und ist eine solche Mühle / dessen Steine erst neulich außgehauen (nur daß ihr zuerst ein Viertel Korn habt durchlauffen lassen/ehe ihr eures auffschüttet) allezeit geschickter/ als eine die schon alt ist. Wann ihr nun solche Bequemligkeit habt/ so mahlet auff einmal so viel Korn / als ihr in einem Monat in euer Haußhaltung vonnöthen habt. Dann ein alt gemahlen Mehl schafft allzeit mehr Vortheil als ein frisch gemahlnes. Ihr sollet euch Mehl-Fässer verschaffen/ das Mehl in selbigen zu bedecken/ beydes/ damit es reinlich verbleibe und die Krafft nicht davon gehe. Im Sommer bey grosser Hitze setzet ihr solches in euren Keller/ oder andern kalten Ort/ da es sich trefflich wol halten wird.

Die

Der Gütigkeit des Wassers betreffend / so ist selbige so nöhtig / daß es eines von den vornehmsten Stücken ist / welches das Brodt vergütet.

Man hat viererley Wasser / nähmlich / Fluß-Spring-Zieh Bronn und Regenwasser / welches man in Kussen und Cisternen bewahret. Wäget eines jeglichen Wassers ein Quartier / und mercket / welches das leichteste und also das bäste sey. Das sicherste Mittel aber dessen Gütigkeit zu urtheilen / ist im Geschmack des Brods.

Den Ofen belangend / ist von nöthen / daß das Gebäu dick / auch oben / unten und herum von gutem Gemäuer sey / daß er einen engen Mund habe / nidrig von Gewölbe sey / gleichmässig und langsam geheitzet werde / damit die Wärme das Gemäuer durchdringe. Die grosse lange Stücke Holtz / und sonderlich Hagenbücherhöltzer sind viel besser als die Reiser oder ander Brennholtz / dieweil solches letztere viel Aschen gibt / welche einer vielfältigen Abnehmung bedarff / so man den Ofen überall gleich warm haben wil. Der Heerd von freyer Erden gemachet ist besser als ein gepflasterter.

Die Art zu backen / so sol erstlich von dem gemeinen Brod geredet werden. Wollet ihr aber eine Art Brodt vor euer Gesinde backen / so sendet vier Spint Rocken und ein Spint Gärsten zum mahlen / welches ohngefehr ein Gebackels gibt / und lasst es hernach durch ein Grobes Sieb lauffen.

Von diesem Mehl nehmet ihr des Abends umb zehn Uhr / ohngefehr ein Spint / und thut es zum Sauerteich / welchen ihr mit selbigem Mehle wol bedecket.

Diesen Teig zu befeuchten/ muß man im Winter das Wasser so warm machen / als es die Hände vertragen können. Im Sommer aber darff es nur laulicht seyn / und also nach Beschaffenheit der andern beiden Zeiten von mittelmässiger Wärme. Des nechsten folgenden Tages/ wann der Tag anbricht/ thut ihr das übrige Mehl zu enrem Sauerteich / und knötet alles durch / arbeitet auch solchen Teig so lange biß er ziemlich feste wird / dann je weicher der Teich/ je mehr Brod würdet ihr zwar haben / es würde euch aber auch desto weniger vorhalten / weil das leichte Brod eher verzehret wird als das schwere.

Wann nun euer Teig wol geknötet worden/ so thut ihn wieder in euren Backtrog / kehret das oberste unten / stosst die Faust an drey oder vier Orten mitten in den Teig/ biß auff des Troges Grund / bedecket es hernach wol mit Säcken oder andern Decken.

Wann nun eine Zeitlang hernach (doch mehr im Winter als im Sommer) ihr nach enrem Teige schauet / und mercket / daß die Löcher wiederum gantz zu seyn/ so ists ein Zeichen daß der Teig genugsamb auffgegangen sey. Als dann lasset den Backofen durch jemand anders erwärmen/ dann es ist fast unmöglich daß einer auff den Teig

und

und Ofen zugleich warten möge. Theilet alsdann den Teig in Stücke von einander / und machet jeglich Theil ohngefehr 10. biß 12. Pfund schwer / hernach formiret solchen Teig als ein Brodt / und legt es auff ein Tischtuch. Machet auch zwischen jedes eine Falte / damit das Brod nicht aneinander klebe.

Wann nun euer Backofen heiß ist / welches ihr also erkennet / indem ihr einen Stock nehmet / und damit gegen das Gewölbe oder den Heerd stosset / als dann werdet ihr kleine Fünckelein sehen heraus fahren / diß zeiget / daß er heiß genug und weiter kein Feuer darein zu machen sey. Thut alsdann die Brände und Kohlen heraus / nur / daß ihr ein wenig von glüenden Kohlen bey dem Ofenloche lasset. Feget ihn hernach mit einem Quast / so von altem Linnen gemacht ist / selbigen tuncket ihr in ein klares Wasser und drähet ihn herum / ehe ihr ihn zum Außfegen gebraucht. Darnach machet ihr den Ofen zu und lasset die grosse Hitze / welche das Brod sonst würde schwartz machen / sich dämpffen. Ein wenig Zeit darnach machet ihr ihn wieder offen / und schiebet euren Brod Tisch schleunig hinein / die Grösten zu Grunde / oder ins Hindertheil des Ofens / und fahret ihr also mit Einschieben der selben biß auff die Helffte des Heerdes fort. Der jenige / welcher den Ofen hitzet / muß Achtung haben / daß er sein Holtz auff einmahl nicht überall auffbrenne / sondern er muß in den Ofen bald auff einer bald auff der an-

dern Stelle Feuer machen / und die Asche immer weg thun / auch mit der Ofengabel fleissig nachstossen.

Wann nun das Brodt eingeschoben worden/so machet den Ofen feste zu und verstopffet das Loch mit nassen Tüchern / damit er seine Wärme wol in sich behalte/ ungefehr 4. Stunden nacheinander / dann solches ist die rechte Zeit das grosse Brod zu backen. Darnach ziehet ihr eines herauß/ und sehet/ob es / sonderlich von unten / gahr genug sey/ ihr klopffet etwas mit dem Finger daran/ so es klinget/ ist es wol genug gebacken / hierauff könnet ihr solches wieder herauß ziehen / wo aber nicht/ so lasset ihr es noch eine zeitlang darinnen / biß ihr sehet/ daß es genugsam gebacken sey. Die übung wird euch hierinnen bald eine Wissenschafft geben. Dann / wo ihr es über seine Zeit im Ofen lasset/ wird es inwendig röthlich und unangenehm zu essen werden. Wann ihr nun solch Brodt wieder heraus gezogen habt/so setzet ihr es auff diese Seite/ da es am bästen gahr ist / damit es sich im abkühlen wieder befeuchte. Zum Exempel. Wann allzu viel Rinde (welches kommt / wann man die Asche im Ofen nicht hinweg thut) so leget ihr sie in eine Reyhe/ das unterste oben / ist es aber überall gleichmässig gebacken / so leget ihr es gegen eine Mauer / und setzt es auff diesem Ende / da es am bästen gahr ist. Ihr lasset euer Brod wol erkalten ehe ihr solches verschlüsset. Alsdann setzet ihr solches auff die Seiten / damit es in Ordnung ste-

stehende / überall freye Lufft habe. Im Sommer stellet ihr solche Brode auff ihrer Trage in den Keller/damit sie vor dem Schimmel befreyet bleiben. Ihr lasset alle die ungerahtene und die am wenigsten gahr sind/ zum ersten auffessen / dann die wolgebackene werden mit der Zeit immer kräfftiger.

Eine gute Haußhaltung erfordert allezeit ein altgebacken Brod in Vorrath bey dem / so erst gebacken wird.

Gut Haußbrod belangend so nehmt ihr hierzu so viel Mehl als ihr backen wollet / und machet den sechsten Theil davon zu Sauerteig / stecket darauff die Faust in den Teig/ wie bey dem gemeinen Brod. Wann er nun auffgegangen ist / so thut ihr noch so viel Mehl darzu / und knötet solches mit dem Sauerteig durch / lasst es nochmals auffgehen/und also bekommen wie vorher. Wann es nun also gethan ist / so mischet ihr den Rest des Mehles darunter/güsset so viel Wasser darzu / als sich gehöret/ und lasst also alles auffgehen/hernach rundet ihr die Brode und thut damit/ wie ich voran gesagt habe.

Märcket / daß das bäste Weitzen Mehl das bäste Brod gebe / und daß das frischeste das angenehmste sey / und je weisser das Mehl ist / je gütlicher daß es thue/ je fester es auch gehalten wird / je mehr behält es seine Krafft.

All altgebacknes Brod/ wann es wieder in den Ofen gesetzt wird/ bekommt seine erste Güte/

da es frisch außgenommen worden/wieder/es muß aber als dann bald gegessen werden/ und dienet es hierauff nicht selbiges lang zuverwahren.

Krull-Kuchen.

DJe Zurichtung dieses Teiges geschieht mit einem Pfund schönes Meels/ einem Pfund Zucker/ zwey Eyern und einem Nössel Wasser. Der Zucker wird in das kalte Wasser geschüttet/ und das Meel mit dem Zuckerwasser angerühret/ hernach werden die Eyer darzu gethan/ und alle Dinge wol geschlagen/ so wird auch das übrige Wasser allgemählich darzu geschüttet. Hernach nehmet ihr eine Untze guter frischer Butter darzu/ welche mit wenig Wasser geschmeltzet wird/ dieses rühret man nun warm unter den Teig/ und vermänget alles schleunig/ daß es eine Gleichheit bekomm. Thut hernach einen Versuch damit auff euerm Kuchen- oder Oblaten Eisen. Jst der Teig zu fliessend/ so verstärcket ihn mit Meel/ ist er zu hart/ so erweichet ihn mit Wasser. Und damit diese Dinge auffsteigen/ so müsset ihr sie mit dem Handballen wol rollen und außdehnen/ und bald wieder an euch ziehen/ hernach in einem trocknen Ohrte verwahren.

Die Oublyes oder Frantzösische Neuejahrs-Kucheu macht man auch also/ nur daß vor den Zucker Honig genommen wird/ viel Unkosten zu ersparen.

Zucker-Strauben.

NEhmt acht Eyer/ mehr aber das gelbe als das weisse/ ein Pfund Zucker/ und ein Pfund geschmoltzener Butter / mischet und schlaget alles wol zugleich unter einander / hernach thut drey Mässigen Meel daran/ welches ihr allgemach gleichsam darein stauben lasst/ biß der Teig ein wenig stärcker als der zu den Biscuiten wird. Thut als dann einen Versuch wie er sey / ist er nicht gut genug / so verbessert ihn mit Zucker und Butter. Ihr reibet die Eisen zuvor mit einem Bißlein frischer Butter in einem Papier/ und giesset hernach einen Löffel voll Teig auff die Eysen/in solcher massen/ wie bey den Oublyes beschiehet / wendet und backet dann diese Sachen biß sie eine röhtliche Farbe bekommen.

Käß-Fladen.

IHr nehmt kleine Stücklein von dem Blätter-Teig / (dessen Anrichtung ich euch nach diesem zeigen wil) hierunter menget ihr kleine Schnitlein von gutem Käse/und wann ihr nun eure Eisen mit frischer Butter in einem Papier bestrichen habet/so thut ihr die kleinen Schnittlein darauff/ und zwar in solcher Weite von einander/ daß sie/ gahr seynde/ sich an einander fügen.

Königs-Biscuit.

MAn nimt ein Pfund Zucker/ drey Mäßlein von dem feinsten Meel / und acht Eyer/ schlägt oder rühret solches in einem Zinnern Ge-

fässe mit einem höltzernen Spahn / so lang biß dieser Teig sich weisset und schäumet / als dann thut man ein wenig von zerbrochenem Venekohl darunter / und schlägt es wiederumb lange durch einander / hernach thut man solchen in die Tartenpfanne von blancken Eysen oder eyserm Blech / oder in Papier von solcher Form / als man will. Man muß aber dieselbe mit Butter bestreichen / sonsten klebet der Teig an / ferner streuet ihr gebrochenen Zucker / und das Eiß darüber zu machen / und gibt ihm also ein sachtes Feurichen. Der Ofen aber muß ein grösser Gewölbe als Herd haben / und könnt ihr zuvor versuchen / damit ihr nicht irret.

Wann ihr sie recht gut wollet / so nehmt zehen Eyer / und thut von vieren das Weisse weg. Von solchem Teig / wann er was fester als sonsten ist / machet man auch ein Brodt von drey Finger hoch / wann es sich ein wenig gesetzt hat / so schneidet man Schnitten davon / selbige auff die Taffel zu bringen. Dieses Brodt ist viel Jahre lang / ehe die Savoysche Bescuit auffgekommen / im Brauche gewesen / und hat man es Pasteten Beckerbrod genandt.

Biscuit von Piedmont.

MAn nimbt drey frische Eyer / welche man unauffhörlich schlägt / hierzu nimbt man ein halb Pfund gar kleinen Puderzucker / und fähret mit schlagen immer fort / ferner nimbt man hierzu

ein

ein Mäßlein des schönsten Mehls und einen Griff Anis / hernach läßt man den Teig durch einen Trichter auff ein mit Butter beschmiertes Papier trieffen / und setzet die Biscuit ein wenig von einander / damit sie nicht zusammen fliessen. Das Eiß wird halb von Zucker und halb von Mehl zugerichtet / welches ihr darauff streuet nach dem ihr sie zuvor versucht / ehe ihr sie auff das Papier gegossen habt / hernach gebt ihr ihnen ein sachtes Feurichen.

Savoysche Biscuit.

DJeser Teig wird eben wie der vorige angemacht / nur daß er was breiter seyn muß / und güsset man ihn mit einem höltzern Löffel auff Papier. Wann man ihn vom Feuer genommen hat / und er ein wenig kalt ist / muß man denselben von dem Papier abthun / und ihn längst über ein Rollholtz hangen / damit er von unten gleich wie von einem Tropffen-Fall ausgehohlet werde / hernach macht man das Eiß darüber. Man kan auch diesen Teig durch einen Trichter auff das Papier lauffen lassen in solcher Form wie man wil / als wie eine Rose / ein Hertz / Oval / rund / plat und anders.

Maccaron.

MAn nimbt ein Pfund Mandeln / welche im warmen Wasser sind abgeschälet worden / selbige stösset man und benetzet sie mit Rosenwasser / damit sie keinen Oehlschmack bekommen und wann sie wol zerstossen / also daß keine kleine Stücklein mehr zu finden seyn / so thut man ein Pfund

Puder-

Puderzucker daran / und mischet alles wol durch einander / stosset auch solches von neuem / hernach lässt man so!chen Teich in einer Pfannen kochen / und thut von 4. Eyern das geschlagene Weisse dazu / wann man nun solches vom Feuer ziehet / so formiret man selbige auff einem gantz trocknem Papier und machet sie bey einem sachten Feuri-chen gahr.

Massepan.

Dieses wird in dem Tractätlein vom Frantzösischen Confittrer angeführet / wohin ich den Lieber desselben weise.

Eyerfladen oder Hörner Kuchen / bey den Frantzosen Escaudur oder Corneau genant.

Zu einem Spint feinem Weitzen Mehl muß man fünff oder 6. dutzend Eyer und ein Maas Gescht nehmen / zumal wenn er dick ist. Wollet ihr nun solchen Sauerteig machen / so netzet solches alles mit heissem Wasser / das Meel und den Gescht zusammen / und thut es in ein Geschirr / lasset es allda eine Stunde / daß es auffgehe. Währender Zeit netzet das übrige des Mehls mit den Eyern / und nach einer Stunde vermänget es mit dem Sauerteig / wie auch mit Saltz und 3. Pf. geschmoltzener frischer Butter / bearbeitet den Teig weil mit dem Pallen der Hand / oder rollet ihn mit einem Rollholtz / bildet darnach daraus die

Ku-

Kuchen oder halbe Monden / und tuncket sie geschwind in fast siedend Wasser / so werden sie scheinen als wann sie auff dem Wasser schwimmeten. Wann ihr sie ein oder dreymal hinein getuncket habt / so ziehet sie mit einem Schaumlöffel wieder heraus und werffet sie ins kalte Wasser / ziehet sie wiederumb geschwind heraus und leget sie ein paar Stunden auff ein Gegitter / daß sie außtropffen / leget sie hernach ordentlich in einen Korb auff einem weissen Servieten und traget sie in den Keller / worinnen sie sich Sommers zeit bey 3. oder 4. Tagen erhalten / ehe sie verderben oder saur werden / wovon ihr sie hernach zu euer Notturfft nehmen und in einem sacht gehitzten Ofen backen könnet.

Weiche oder Schmaltz-Kuchen.

MAn nimt einen weissen Käß / ein halb Pfund frische Butter und etliche Pfund Mehl / auch so viel Saltz als es gut düncket. Dieses alles zusammen netzet man mit kaltem Wasser / und versucht es / ob noch etwas daran mangle / machet dann die Kuchen und leget sie auff ein gebuttertes Papier / bestreichet sie mit Eyerdotter und backt sie im Ofen.

Krause Kuchen.

Man nimt eine Maaß oder halb Spinst vom schönsten Mehl / rühret es mit Milchrohm

an ohne einigen Tropffen Wasser darzu/ welchen Rohm man aber / ehe selbiger mit dem Mehl vermänget wird / mit der Hand wol schlagen muß/ darnach thut man ein Pfund Butter und ein wenig weichen Käß darzu. Man muß aber solchen Teig etwas fest machen / und wol durch arbeiten/ darnach versuchen / und wann er gut ist / Kuchen davon bilden / selbige bedottern und also backen.

Meyländische Kuchen.

Zu einem Spint des schönsten Mehls nimbt man acht oder neun Pfund Butter und dreissig Eyer / von welchem ihr das Weisse weg thut/ solch alles netzet man mit kalter Milch/und handtiret es gantz wenig/hernach dehnet ihr solches unter dem Rollholtze aus / und faltet den Teig wie ein Serviet/ das ist/ die beyde Ende einwerts / ein an das ander/ darnach wieder halb zusammen gelegt/ ferner dehnet ihn wieder aus/und faltet ihn zu drey biß viermahlen auff selbige Weise / versuchet ihn dann/ und legt davon in den Ofen. Ist er gar zu subtil / so faltet ihr ihn noch zweymahl auff die erste Weise / bildet davon die Kuchen und backet sie gahr.

Blasen-Kuchen.

MAn nimt eben solchen Teig wie bey den Meyländischen Kuchen gesaget ist / rollet ihn gar dünn / streuet darnach etliche Schnitlein Käß mit etwas Butter darauff und bäckt sie also gahr.

Blät-

Blätter Teig.

NEhmet zwölff Eyer und ein Maaß fein Weitzen Mehl/ benetzet es mit kaltem Wasser/ und rühret es mit einer Hand gar gelinde / damit der Teig fein weich werde/ alsdann wäget es/ und last es ein wenig ruhen / hernach breitet es mit der Hand als einen Finger dick auß / und nach dem ihr eben so viel Butter darzu abgewogen habt/ als der Teig wigt/ so handtiret sie sehr wol damit sie weich werde / breitet sie hernach gar eben über solchen Teig. Wann diß geschehen / so faltet den Teig wie eine Serviete in drey Lagen / und die beyde Ecken zwey Finger breit ümb / daß die Butter darinnen bleibe / darnach bearbeitet ihr ihn mit dem Rollholtz/ und faltet ihn wie die Meylandische Kuchen.

Von diesem Teig machet ihr auch allerhand Kuchen von unterschiedlichen Arten / als Ritterschürtzen und Bißcuiten / und damit die Suppen und andere Schüsseln zu bezieren.

Tarten Teig.

NEhmet zu einem Maas Weitzen Mehl 6. Pf. Butter und 20. Eyer/ befeuchtet es gantz mit kaltem Wasser/ alsdann knötet es geschwinde und leget es in ein rein Tuch/ verwahret es hernach an einen kühlen Orth/ und gebrauchet euch dessen/ wann ihr wollet Tarten-Boden machen. Hierbey muß auch des Saltzes/ doch daß man die Butter/

ter/ ob sie auch zu sehr gesaltzen/ betrachte/ nicht vergessen werden.

Königs Teig.

MAn macht ihn wie den Tarten Teig/ und thut viel Puder Zucker dazu. Von diesem Teige machet man den Boden der Tarten/ worinnen Confitirte Sachen seyn/ so man die Unkosten des Masepans ersparen wil.

Rocken Teig zu allerhand Wildbrät.

MAn nimpt zu einem Maaß Rockenmehl zwey Pfund Butter/ und so viel Saltz/ als vonnöhten seyn wird/ besenchtet es mit Wasser/ und thut es an einen kühlen Ort/ wann man es nicht alsobald gebrauchen wil.

Ein schöner Teig zu Hasen und anderm Fleische.

MAn thut zu einem Maaß schön Weitzenmehl 5. Pfund Butter/ und so viel Saltz/ als es die Notturfft erfodern wird/ besenchtet und bewahret es hernach mit dem Rocken Teig.

Ich könte euch zwar allhier alle Arten der Pasteten anweisen/ weil es aber hernach bey dem Fleisch und Fischen nothwendig muß wieder erwehnet werden/ erachte ich es jetzo für unnöhtig davon zu gedencken/ und vergnüge mich/ euch jetzo nur etliche Arten zu vermelden/ deren ich euch/ biß ein anders wird gehandelt werden/ bedienen könnet.

Ein

Ein Käß-Gefüllsel zu den Tarten.

NEhmet etwas weich / wie auch etwas harten Käß / ein Pfund Butter / acht Eyer / davon ihr die Helffte vom weissen weg thut / und ein wenig fein Weitzen Mehl / befeuchtet es mit kaltem Wasser / und versuchet es hernach / befindet ihr / daß es zu weich / so vermenget es mit etwas Mehl / ist es aber zu hart so thut etwas Wasser und Butter darzu. Wann ihr nun davon eine Tarte machen wollet / so formet den Boden vom Tarten Teig / lasset aber zuvor / damit es fest werde / die Lufft dadurch gehen / ehe ihr dieses Gefüllsel darein thut.

Ein Gebackenes / bey den Frantzosen Talemause oder Jesuiter Mützen genannt.

IHr nehmet ein Stück vom Blätter Teig unter das Rollholtz und machet ihn rund / in der Mitte thut ihr von dem Käßgefülßel / schlüsset den Teig oben zu / und machet drey Hörner / welche die Figur eines Jesuiter Mützen geben / ihr lasst aber oben in der Mitte ein klein Löchlein / damit es im Ofen wol gahr werde und eine feine Farbe bekomme.

Ratons.

MAn rollet ein Stück vom Teig in die Runde / und thut überall von dem Käß-Gefüllsel darauff /

auff / hernach läßt man solche in den Ofen backen/ und geneuft sie fein warm.

Milchrohm Gefüllsel.

SChlaget in ein halb Maaß fein Mehl vier Eyer / und vermenget sie wol mit dem Mehl/ thut hernach noch vier Eyer hinzu und vermenget sie wol / setzet nach diesem eine Maaß Milch auffs Feuer/ und thut dieses obige / wann die Milch zu kochen beginnet/ allgemach hinein / rühret es wol/ damit es nicht verbrenne / und werffet hernach etwas frische Butter und Saltz hinein/ lasset es fast eine halbe Stunde kocheu/ und rühret es mit einem grossen höltzern Löffel stetig umb / damit es nicht anbrenne. Wann es nun also gekocht/ so lasset es wol erkalten und traget es in den Keller/ da es sich dann zum wenigsten sechs Tage ohn Verderben erhalten wird.

Wann ihr es nun gebrauchen wollet / so schneidet ein Stück von diesem Kuchen herauß / thut etwas Puder Zucker darzu/ und rühret es wol mit einem höltzern Löffel / formet hernach einen Tartenteigs Boden und lasset zuvor die Lufft dadurch gehen / ziehret es darnach mit allerhand Bändern von selbigem/ oder vom Blätterteige / und streuet ein wenig Zucker darauff / wann es nun gekocht/ streuet ihr noch mehr Zucker darauff und betröpflet es mit Rosenwasser.

In diesen Boden könnet ihr auff einer Seiten Milchrohm-Gefüllsel / und auff der andern

Seiten

Seiten Keß-Gefüllsel/allerhand confitirte Früchte/Aepffel-Schnitte und anders legen / würtzet es mit Zucker/Caneel/ Citronen-Schalen und andern guten Sachen. Leget die Aepffel-Schnitte ordentlich auff einander/ und bezuckert sie wol / damit sie wol gesüsset seyn/und könnet ihr solche Lagen durch die Bänder desselben Teigs als gewisse Figuren/ abtheilen.

March-Tarten.

NEhmt ein Viertheil schön weiß Ochsen Fett/ hiervon sucht alle Häutlein aus / nehmt darnach frisch gesaltzen Speck eines Daumen gruß/ und hackt es alles wol durcheinander / darnach schmeltzt ein wenig frische Butter / und thut selbe mit diesem gehackten in eine Schüssel / thut darnach darzu kleine eingemachte Citronen-Schalen/ vier Eyerdotter/ein wenig von dem rohen Gefüllsel / oder in dessen Ermanglung ein wenig rohen Rohm und etwas Gewürtz / (dessen Zubereitung ich euch hernach weisen wil.) Habt ihr noch etwas von gestossen Mandeln / die ihr zu den Maccaron gebraucht / so thut ohngefehr so viel als 12. machen mit einem halben Viertel Zucker daran / und rühret es alles mit einem höltzern Löffel in einer Zinnern Schüssel wol durch einander. Hiernechst bildet ihr euren Tartenboden von dem Blätter-Teig in einer kupfern Tartenpfannen / nach dem ihr ihn zuvor mit dem Rolholtz wol gearbeitet/ (ihr dürffet aber eure Tarten-Pfanne nicht mit Butter beschmieren) und füllet hernach die Tarte mit diesem

sem Gesüllsel. Wann es nun halb gahr/ so streuet viel Zucker drüber / und trüpffet ein wenig Rosen-Wasser darauff / daß ihr ein Eiß darüber machet/ ihr müsset aber eure Pfanne nicht weiter als vor das Ofenloch ziehen/wann dieses geschehen/ schiebt ihr sie wieder hinein/ lasst sie vollend gahr werden/ und esset sie als dann gantz warm.

Maaß der Specereyen zu allerhand Pasteten und KüchenGewürtz.

NEhmet drey Viertel Pfeffer/ein Viertel Ingber/ von Nägeln/ Mußkaten und Canel von jeglichen zweyLoht / stosset es alles wol zusammen/ und lasset es durch ein fein Sieb lauffen / thut hernach noch ein gut Theil Saltz darzu / und vermenget es wol durch einander. Diese Vermischung ist gut zu allerhand Würtzungen. Die jenigen aber / so nicht so viel Pfeffer haben wollen/ nehmen nur die Helffte / und thun hergegen mehr Saltz hinzu.

Kräuter-Tarten.

MAn nimt Spinagie / Schnittlooch/ und andere beliebige Kräuter / lässt sie ein wenig in heissem Wasser sieden / damit der wilde Geschmack davon gehe / und lässt sie alsdann außtröpflen/hackt sie darnach klein/ und thut darzu Butter / Eyer / Rohm Gesüllsel / oder Teig von Maccaron/ Citronen Schalen und Gewürtz/ wie

in die March-Tarten / läſſt es darnach zuſammen in einem Topff kochen / und rühret es offt um / damit es nicht verbrenne / thut es hernach auff einen Teller / damit es kalt werde / unterdeſſen formiret man eine Tarte von dem Blätter-Teig / thut das Gefüllſel darein / ziehret ſelbige / und verfähret damit weiter / wie in dem vorhergehenden gedacht worden.

Die harten Aepffel / Marmeladen / Pflaumen / Abricoſen / Quitten / Melonen und andere Früchte / werden auff ſelbige Manier gewürtzet und bereitet.

Fueillentine. oder das Weiſſe von der Bruſt von allerhand Gevögel.

Ihr nehmet das Fleiſch von Cappaunen oder andern gebratenẽ Vögeln / hacket es wol klein und vermänget es mit rohen oder gekochten Teig von Maccaron / Rohm-Gefüllſel / gehackten Citronen Schalen / wie auch Zucker und andern vermängten Gewürtzen / darnach nehmet ihr von dem Blätter Teig / und machet davon zween Boden / leget davon einen unten in die Pfannen / und füllet ihn mit gedachtem Gefüllſel / beſtreuet ihn hernach mit Zucker und bedeckt ihn mit dem andern Boden. Schiebt es alsdann in den Ofen / und wann es gahr / ziehet ihr es vorn ins Ofenloch / und machet ein Eiß vom geſchlagenen Weiſſen vom

Ey und Zucker mit einem höltzern Löffel darüber/ und schiebt es hernach in den Ofen/ damit das Eiß gahr werde/ wann es nun beginet röhtlich zu scheinen/ziehet ihr es herauß und esset es warm.

Rissoles Fuille tées.

DJese Rissoles macht man von allerhand gehacktem Vogelfleisch / wie die Fueillentine. mit Oxenmarch/ Rosinen / geriebenen Pistachen/ thut darzu Gewürtz und einen ziemlichen Theil Zucker/darnach nimt man den Blätterteig/ breitet selbigen aus und bildet einen Kuchen davon/ thut darnach dieses Gefüllsel darauff/ und bedecket es oben mit selbigem Teige / schiebe es in den Ofen/ macht ein Eiß darüber/eben wie bey der Fueillentine.

Ende des Beckers.

Der Frantzösische Koch.

Der Garten und andern Feld-Gewächse.

WIr wollen bey den rothen Rüben als dem Grössesten von allen Wurtzeln anfangen. Wann man ihnen die Blätter biß an den Kopff abgeschnitten / auch die Kron-Wurtzel beschabet hat / siedet oder erweichet man sie auff dreyerley Manier / im Wasser / im Ofen / und in der heissen Aschen. Wann sie gahr sind / ziehet man die Haut ab / und legt sie in Wein-Essig und Saltz / darinnen halten sie sich bey sieben und acht Tagen / ehe sie verschimmeln oder sauer werden / wann ihr sie nur täglich umbschüttet und mit Wein-Essig bedeckt haltet. Hiervon könnet ihr zum Fricassiren nehmen / und solche in Scheiben schneiden / und in eine Pfanne thun / mit Butter / Saltz und klein geschnittenen Zwiebeln / welche Zwiebeln aber man zuvor etwas braun werden läsßt / ehe man die rohten Rüben hinein schüttet / würtzet sie hernach mit ein wenig Saltz und Wein-Essig / von dem worinnen sie gelegen. Wil man / so kan man auch ein

wenig Pfeffer daran thun. Man kan sie auch in Salat mit Oehl oder geschmoltzener Butter essen/ auch allerhand Figuren/die Kräuter-Salaten damit zu bezieren/ schneiden/ welches lieblich anzusehen ist.

Von Gelb- und weissen Wurtzeln.

DJese siedet man im Wasser / fricassiret und würtzet sie auch eben wie die rothen Rüben. Wollet ihr auch süssen Rohm darzu thun/wird die Brühe desto dicker werden. Man thut sie auch in Fleisch-Brühe / zuvor aber schabet man sie/ und dieses geschiehet gemeiniglich im Monat May/ wann sie noch nicht grösser als der kleine Radiß seyn. Man confitirt sie auch mit Zucker und Wein/ thut auch ein wenig Caneel und Näglen mit etlichen Tropffen Weinessig darzu. Die rohten thut man absonderlich / und siedet sie im rohten Wein/ dieweil sie sonst den gelben und weissen eine Farbe geben. Die rohten sind viel delicater als die andern und die weissen und gelben besser in Suppen. Mann isset sie gantz warm und schneidet sie in Stücke / leget sie darnach ordentlich auff Teller und güsst dicken Sirop drüber. Die Pasternacken werden auff selbe Weise zugerichtet.

Von gemeinen Zucker-Wurtzeln.

DJese siedet man im Wasser/ schälet und gewürtzet sie in einer teutschen Brühe / welche man von Butter/ Saltz/ Muskaten und ein wenig

Wein-

Weinessig zubereitet. Dieses alles thut man in eine Schüssel / setzt sie auff eine Glutpfanne / und rühret sie nach dem die Butter schmeltzet / mit einem Löffel fleissig umb / darnach giesse man solches über die Zuckerwurtzeln und isset sie / weil sie warm seyn / dann wan man sie länger auf dem Feuer liesse / oder wieder auffwärmete / würde die Butter sich klaren und wie Oehl werden. Ihr könnet auch darzu ein wenig süssen Rohm / wie bey den gelben Wurtzeln / thun.

Von der Scorsonere oder Spanischen Zuckerwurtzel.

Diese ist unter allen Wurtzeln / die wir in Franckreich haben / die allerköstlichste / und nur die einige / so man durchs gantze Jahr essen kan / dieweil sie niemals / wie die andern / Fäden setzet. Die Zubereitung derselben ist mancherley.

Man schabet und wirfft sie eine Zeitlang in frisches Wasser / dann ihre Rinde ist bitter und färbt das Wasser. Darnach kocht man sie wie die gemeine Zuckerwurtzeln. Wann sie gahr sind / macht man eine Teutsche oder Milchrohms Brühe darüber. Wil man Eyerdotter darzu thun / wird die Brühe desto dicker und angenehmer. Wann sie nun wol gesotten und außgelecket / thut man Ochsenmarch oder klein gewürffelt Speck daran / wie auch gute Fleischbrühe / und läst solche damit einkochen / wann man nun davon essen wil / macht man an statt ihrer Brühe den Safft von ei-

ner gebratenen Himmels-Keule daran/und würtzet sie mit Citronen oder Orangen Safft / oder zum wenigsten mit ein wenig Weinessig/ und reibet alsdann Mußkaten darüber. Man thut sie auch anstatt der Petersilien Wurtzeln in Fleisch-Suppen/ und fricassiret sie wie die rohten Rüben. Man backt sie auch wie die Zungen in Mehl/ oder kehret sie in einem dünnen von Mehl/ Eyerdottern weissen Wein und etwas Saltz gemachtem Teig umb/ und betropffet sie / wann man sie aus der Pfannen nimbt / mit ein wenig Orangen-Safft / auch isset man sie in Salaten mit Oehle oder Butter. Man macht sie auch wie die Pasternacken. Wann sie nun also eingemacht gelegen / trocknet man sie wie die Pflaumen und Abricosen in warmen Stuben/ und bewahret sie in Schachteln. Sie sind der Gesundheit sehr nützlich/ erhalten das Hertze munter/ und vertreiben auch die Gicht.

Von den wilden Zucker-Wurtzeln.

MAn findet solche das Vor-Jahrs auff etlichen Wiesen / und zwar alsdann / wann nur ihr Kraut hervor zu kommen beginnet / ehe sie Saat schüssen. Diese zieht man aus der Erden / und nachdem man sie in Wasser gesotten / macht man darüber eine deutsche Brühe wie bey den Aspergis.

Von dem Radis.

WJn jeder weiß/daß man diese Wurtzel bald zurichten kan und darzu keine andere Würtzung/ als

als des Saltzes / bedörffe. Wann man sie geschabet / spaltet man sie drey oder viermal / und wirfft sie alsdann in frisches Wasser / es macht sie lieblich und zierlich nach Piramiden Arth in die Schüssel zu legen. Man isst sie auch als einen Salat mit Oel und Essig / und also müssen sie in kleine Scheiblein geschnitten werden.

Die Saat ehe sie reiffet / ist mit der Schluben sehr gut. Die Italiäner und Spanier essen sie eben so viel als die Wurtzel.

Von der Repontzel.

WAnn man diese abgeschabet hat / thut man sie zusammen mit Blättern und Wurtzeln in den Topff und kocht sie mit Erbsen und Bohnenbrühe. Mann isset sie im Vor-Jahr zum Salat / wenn man sonsten keine bessere und wohlschmeckende Kräuter hat.

Von den Rüben.

ES sind derselben unterschiedliche Arten / davon aber die kleinesten die besten. Wenn man sie geschabet (sind es von den grossen) schneidet man sie in Stücke / und nicht Scheibenweiß / bald auff eine / bald auff die andere Ecke / wäscht sie darnach im warmen Wasser / und thut sie in siedendes Wasser mit Fett / Speck oder Butter / und lässt sie also sieden / auch thut man wol ein Blätlein Schnitlooch mit etwas Saltz daran / so seine beste Würtzung ist. Wann sie gesotten / stürtzet man sie umb / daß sie auslecken / und fricassirt sie mit Butter oder Speck. Der Senff gibt ihnen auch keinen unan-

genehmen Geschmack/auch isset man sie in Fleischbrühe / und sonderlich von Schaafen/so dienen sie auch zu vielen andern Gerichten / davon wir anderswo weitläufftiger reden wollen.

Von der Petersilie.

DJese Wurtzeln werden nichts anders als zu den Suppen/vornehmlich von allerhand Gevögel gebrauchet. Etliche thun sie mit andern Kräutern in die ordinari Suppen/ aber doch gar wenig/weil sie sehr starck sind. Umb sie zuzurichten/muß man sie erstlich schaben / und alsdann mit dem Messerrücken schlagen/damit das Marck herauß gehe / hernach ehe man sie kochet/ in warm Wasser legen / und alsdann in Bündlein gebunden / in den Fleischtopff thun / damit man sie hernach desto füglicher herauß ziehen und in den Schüsseln herumb legen könne.

Die Blätter isset man roh / und bedienet sich derer in allerhand Gerichten / vornehmlich in den kurtzen Brühen/so wol von Fleisch als Fisch/ in allerhand Gehackels und Gebratens / wie auch gantz klein geschnitten auf der Schüssel Rände. In Summa/ die Petersilie ist unser Frantzösisch Gewürtz / so allen Speisen einen sehr schönen Geschmack gibt / auch zu allem gebraucht wird so wol wegen des schönen Geschmacks als ihrer Farbe. Man bratet sie auch als Artischocken / wie ich euch darnach berichten werde/und leget sie mehrentheils auff den Rand der Schüssel/worinnen ein Gebackes ist.

Von

Von den Chervis/ eine Arth Zuckerwurtzel.

DJese Wurtzel ist so zart/ daß sie ihre Haut/ so bald sie in das warme Wasser kompt / alsbald fahren lässet. Wann dieses geschehen/ bestreuet man sie mit Mehl / benetzet sie in dem Teig wie die Spanischen Zuckerwurtzeln/ und backet sie. Ihre rechte Suppe ist der Orangen Safft. Wann sie nun gekocht und geschält/ könnet ihr sie mit Butter oder teutschen Suppen / auch wol in dem Salat mit Oehle und Spanischen Körbel / wann er erst beginnt auszuschlagen / geniessen. Dieses ist ein köstliches Essen.

Von den Erd-Aepffeln.

WAnn man diese zuvor im warmen Wasser wol gereiniget/ hernach geschälet / und alsdann mit einer Teutschen Suppen zubereitet hat/ werden sie eben solchen Schmack wie die Artischocken haben / nur daß sie ein wenig weichlich sind. Man kan sie auch / wann man sie zuvor in Scheiben zerschnitten/ mit Petersilie und Zuckerwurtzeln-Teig/ wie die Scorsonnere oder kleine Zuckerwurtzeln backen.

Erd-Schwämme.

EIn guter Erd-schwamm soll fest / unten roht/ oben weiß/ und von gutem Geruch seyn. Dieselbe/ welche in den Gärten / Weyden/ oder auff andern all zusehr gemisteten Erden wachsen/ sind die besten. Wann sie nun ein wenig zuverwelcken

beginnen / oder wür nicht sehen / taugen sie nicht mehr. Ihr beste Lesung ist / wañ sie noch in Knöpfen stehen / und sich nicht auffgethan haben.

Diese zuzurichten / reiniget man selbige zuvor und wirfft sie in klares Wasser / darnach läst man sie in wenigem Wasser auffsieden / daß ihnen der gantze Geschmack vergehe. Von dar ziehet man sie auff und lässt sie außtropffen / ferner thut man sie in einen Topff mit einer Brüh oder Suppen von Butter / Saltz / Gewürtz / Zwiebeln / Weinessig und etlichen Stücklein Orangen und Citronen Schalen. Wann nun dieses alles wol gekocht und die Brühe eingesotten / thut man sie in eine Schüssel und güsst von dem Wasser / so auß den gebratenen Schaafs-Keulen läufft / auch etwas von Oranien und Citronen Safft darüber / habt ihr nun solches Schaafs-Keulenwasser nicht bey der Hand / so lasst nur ein wenig von der Brühe / worinnen sie gesotten worden / daran / ihr müst aber das Fette zuvor davon thun. Das Ochsen-March gehet über alle Butter / so dienet auch der süsse Rohm sehr wol die Suppen oder Brüh etwas dick und leimicht zu machen / solches beschihet ein wenig vorher / ehe man solche Speise zu Tische bringt.

Etliche lassen sie nicht einmahl auffsieden / sondern thun sie zwischen zwo Schüssel auff eine Glut-Pfanne / allwo sie häuffig Wasser von sich geben / dieses thun sie hernach hinweg / und würtzen darauff die Erdschwämme. Ich halte aber dafür

daß

daß sie auff diese Art allzu streng und dem Leibe zu hitzig seyn.

Etliche legen sie umgekehrt in den Ofen/ oder auff die Kohlen/ und thun ein wenig Butter/ Pfeffer und Saltz darüber.

Auch nimbt man die grosse gesottene Erd-Schämme/ kehret sie umb/ füllet sie mit einer von Fleisch oder Fischen wolgewürtztem und gesottenem Gefülsel/ leget sie hernach auffgerieben Brod und macht hiervon eine gute Suppe oder ein Zwischen Gerichte.

Auch bäckt man selbige wann sie nur schlecht außgesaubert und gewaschen seyn/ mit Meehl und Butter.

So wendet man sie auch im Teig der Nonnenförtzigen umb/ (gleich wie ich euch hernach bey den Eyern solchen zu machen lehren wil) und prägelt sie hernach in der Pfannen. Der Zieraht von allem Kleinen in der Pfañen Geprägelten ist die Petersilie/ welche man so wol auff den Schüsselrand als über die Schüssel streuet/ und darüber eine brühe von Citronen/ oder Orangien Safft/ oder zum wenigsten etwas Weinessig und Saltz machet.

Lasset ihr eure Erd-schwämme/ Moosschwämme/ Morgeln/ und andere dergleichen/ dörren/ und stosset sie hernach klein zu Pulver/ so wird solches zu allerhand Brühen/ Fricassirten/ und allerhand Pasteten Gebackens dienen/ umb denen einen Schmack zu geben/ ob gleich keine frische derselbigen darinnen zu finden sind.

Die Mooß-Schwämme/ (Mousserons.)

SInd eine kleine Art weisser Erd-schwämme/ welche nur im Monat Majo zu finden seyn/ sie halten sich unter dem Mooß verborgen / daher sie auch ihren Nahmen haben. Diese säubert und wäschet man / darnach siedet man sie in einer kurtzen Brühe / welche von Wein / Weinbeer-safft/ Weinessig / Zwibeln/ Saltz / Gewürtz/ Orangen/ Citronen und von etwas feinen Kräutern / oder Lorbeerblättern gemacht wird. Darnach nimt man sie heraus und thut sie mit einem wenigen ihrer Brüh / darin sie gesotten worden / in süssen Rohm. Man richtet sie auch zu mit Ochsen-March und gebratener Schafskäulen Safft. Etliche waschen sie im Weine/ und fricassiren sie in der Pfannen / mit glind geschmoltzenem Specke/ bewürtzen hernach solche mit Saltz/ Kräuterey und Orangen Safft. Auch bäcket man die gröstẽ hiervon/ wann sie in Nonnenförtzigen Teig sind umbgekehret worden/ oder auch ohne Teig mit Mehle/ wie ich bey den grossen Erd-schwämmen gedacht habe.

Morgeln / (Morilies.)

DJeses ist auch eine Art der Fongi/ wie sie in Italien genennet werden/ welche ohngefehr im Monat Majo unter den Steinen wachsen. Sie müssen wol gewaschen werden / weil sie sonsten allzeit viel Sand in den Löchern haben / hernach

nach läſſt man ſie in vollem Waſſer etwas auffſieden/ damit der Sand vollends heraus komme / kochet ſie alsdann gar/ gewürtzt/ fricaſſirt / und füllt ſie/ wie oben bey den Erdſchwämmen gedacht iſt/ und bedient ſich derſelben zu den Suppen / Paſteten / Gebackenem und andern Zwiſchen-Gerichten.

Von den Melonen.

Ich habe in dem Frantzöſiſchen Küchen-Gärtner in der Abtheilung von den Melonen ſattſam geſchrieben / was man vornehmlich bey Erwählung einer reiffen Melonen betrgchten müſſe/ wil ich daher allhier allein von der Würtzung / die zu ſolcher gebraucht wird / gedencken / und ſagen/ daß man ſich gemeiniglich wann man ſie roh iſſt/ mit Saltz vergnüge. Etliche aber bedienen ſich an ſtatt des Saltzes des Zuckers. Man ſchneidet ſie auch in Schnitten und wendet ſie in klarem Nonnenförtzigen Teiche ümb. (Dieſer Teig wird von Weitzen Mehl / Eyern / weichen Käſe und andern ſolchen Ingredientien gemacht / wie hiernechſt ſoll geſaget werden.) Darnach prägelt man ſie in friſcher Butter oder Schmaltz. Wann man ſie aus der Pfannen ziehet / ſtreuet man Saltz oder Zucker darüber/ wie es einer gerne mag/ Orangen / Citronen / auch unreiffer Weinbeer-Safft/ (Verjus) oder zum wenigſten Weineſſig/ iſt die beſte Brüh zu allerhandt Arth von geprägelten Speiſen. Man confitirt ſelbige auch mit

Zucker/

Zucker/und dörret sie auff/gleich wie andere Früchte/welche man in Schachteln bewahret.

Von den Cucumern.

WIl man diese zum Salat haben / muß man die allerzahrtesten außlesen/ehe der Kern beginnt hart zu werden / selbige abscheelen und viel von dem weissen hinweg thun / darnach in gar dünne Scheiben schneiden / und nach Maaß besaltzen/ auch einen Zwiebel mit drey oder vier Gewürtz-Nägelten besteckt darunter legen/ darnach solch alles bey nahe 12. Stunden in seinem Wasser stehen lassen/und zuweilen / ümbwenden/hernach aus der Brühe nehmen / austrocknen Oehl / Weinessig und ein wenig Pfeffer daran thun.

Habt ihr nicht Zeit solche so lange weichen zu lassen / und daß ihr derer geschwind benöthiget seyd so müsst ihr selbige zwischen zwoen Schüsseln in ihrer Suppen schwingen / solches wird eben so viel ihrer Strengigkeit benehmen/ als wann sie lang wären geweichet worden.

Wil man sie fricassiren oder stoosen/ so nimbt man sie wie sie vorkommen /nur daß sie nicht zu harte Kerne haben / und schneidet sie in Scheiben so dick als ein Reichsthaler ist / darnach streuet man Saltz darüber / und fricassiret sie mit kleinen geschnitten Zwibeln in frischer Butter oder Fetten. Ehe man sie aber in die Pfanne thut / bestreuet man sie mit Gewürtz / und thut etwas Weinessig daran. Den Suppen sind sie auch sehr gut / wann man sie schälet und Würffelweiß zerschneidet.

Wil

Wil man sie füllen / muß man sie gar dünne schälen / darnach sie mitten von einander schneiden / und das Inwendige mit einem schmalen Englischen Messer heraus thun / hernach selbige wieder füllen mit klein gehacktem Kalb Fleisch / weissem Ochsen Fett oder ungesaltzenem Speck / darnach ein oder zwey Hünereyer darzu thun / nachdem man viel hat / und ferner mit solcher vermängten Würtzung (davon ich oben bey den Pasteten geredet habe) bewürtzen. Es ist auch gut / daß man ein wenig kleingehackte Peterfilien dazu thue. Liebet ihr die kleinen Zwiebeln und feine Kräuter / könnet ihr deren darzu gebrauchen / welche euch am besten schmecken. Dieses alles vermängt ihr wol durch einander / und füllet also eure Cucumers damit. Lasset sie hernach in einem sonderlichen Topfe mit Fleischbrühe kochen / und kehret sie gar leise umb / damit sie überall gar werden. An stat des Kalbes- oder frischen Schweinen fleisches nimt man auch die Brühe von allerhand Gevögeln / von Indianischen- Reb- Fasan- Hünern / und anderm delicaten Fleische / je treflicher das Fleisch / je besser selbige schmecken werden. Ihr müsset aber bey allem, solchem Gehackels in acht nehmen / daß ihr die Sehnen und Häutlein / so man mit dem Messer nicht zerschneiden kan / hinweg thut.

In den Fischtagen nimmt man auch das Fleisch von den Karpfen / Hechten und andern Fischen / selbiges würtzet man auff selbige Art / und lässt alles in voller Butter sieden / güsst davon /

eine

eine Fischbrühe/welche man von den Köpfen/Graten und Schuppen der Fische / wovon des Fleisch abgenommen ist / machet. Ich wil hiervon im letzten Tractätlein/(wo ich weisen werde/wie man die Strohm und Bachfische zurichten müsse/ weitläufftiger handeln.

Wollet ihr ein Gefülsel von weichen Blättern der weissen Bete / Sauerampfer / Spinage/ Purpier und wenig Petersilien/ so hacket dieses alles fein klein durch einander / thut geschlagene Eyer / Gewürtz und feine Kräuter daran / wollet ihr aber hart gesottene Eyerdotter zermalmen / so knötet dieses alles mit frischer Butter durch einander/ und füllet eure Cucumers damit. Wann sie dann fein zierlich in der Schüssel auffgetragen werden / können sie vor ein gutes Gerüchte passiren.

Was die jenige anbelanget/ welche man üm den Winter über zu bewahren/in Saltz und Weinessig einmachet / und zu dem Salat / Suppen und Fricassirten gebrauchet / das soll endlich in dem Frantzösischen Confitirer gedacht werden/ wil derohalben allhier von diesen und mehrern Früchten und Kräutern / so darin begriffen seyn/ derer man allzeit einen guten Vorrath haben soll / weil im Winter die Kräuter keinen Geschmack haben/und wegen ihrer Zart- oder Kleinigkeit viel Zeit zu säubern erfodern/nicht reden.

Von allerhand Kürbissen/und dergleichen Gewächsen.

Alle diese Erdfrüchte richtet man auff einerley Art zu/ man schneidet sie auff den Seiten auff/ wie die Melonen / thut die Körner und die Haut davon/ auch schneidet man sie in kleine Stücklein und lässt sie in wenig Wasser so lange auffsieden/ biß sie mürbe werden/darnach stürtzet man sie auf/ und lässet sie außtröffen / fricassiret sie mit braun geprägelten Zwiebeln / thut Saltz und Gewürtz daran/ wie bey den Cucumers.

Zu den Suppen nimt man selbige/nach dem sie in Wasser gesotten/ und thut Milch/ Saltz und ein wenig Pfeffer daran.

Wolt ihr ihnen ein Geschmack geben wie den Kälber Krößlein oder Klüttichen/ so nehmt die gesottene Kürbisse und durcharbeitet sie wol mit frischer Butter/gesottenen Eyerdottern / auch frisch geschlagenen Eyern / ein wenig Petersillie und andern feinen durcheinander gehackten Kräutern auch mit dem oben besagten Küchengewürtze. Machet hiervon die Klößlein/thut sie in eine heißsiedende Butter / in eine Bratpfanne oder silberne Schüssel / setzet selbige auff ein Kohlfeuer oder in den Ofen / und wendet sie von allen Seiten offt üm / wann sie dann gahr sind / so thut alle Brühe davon / daß sie eine braunliche Farbe bekommen / kehret sie aber / wie ich sagte / offt üm/ daß sie sich nicht an die Schüssel setzen. Wolle ihr unter dieses Gerichte etliche gehackte Erd-

Schwämme thun/ so wird dessen Geschmack desto kräfftiger werden.

Von allerhand art Kohl.

NAchdem der Kohl von unterschiedlicher Art ist/muß auch dessen Zubereitnng darnach angestellet werden. Der blaue Kohl muß alsobald bey angehendem Frost mit etwas Erden herauß genommen und in das Wahrhauß gesetzet werden/ zuvor aber werden etliche grosse Blätter davon gethan/ damit er desto besser stehen möge. Allda hält er sich den gantzen Winter durch / und verdirbt nicht/welches er sonsten/ wann er den Winter über im Garten solte gelassen werden / unfehlbar thun würde. Allda setzet er vollends Köpffe und nimt zu. Wil man sie essen so fängt man bey den kleinesten / und die am wenigsten weiß sind/ auch die etwas höher auffsteigen / als wolten sie in Sahmenschüssen/ an und bewahret die allergrösten/ weissesten festeten biß zu letzte.

Dessen Zubereitung geschieht / wann man seine Bollen oder Köpfe verlieset / und kein einig Blätlein darauff lässt / es sey dann gar klein und weiß / auch die Haut von den kleinesten Stängeln zieht. Wann dieses geschehen / so siedet man ihn im Wasser auff/biß er weich wird/ darnach stürtzet man ihn auff/ lässt ihn austropffen und streuet etwas Saltz darüber / so fern es in seinem sieden nicht gethan worden. Wann er nun wol außgeleckt / machet man eine deutsche Brühe daran/ wie ich bey den zarten Wurtzeln gesagt habe / thut

auch

auch etwas Milchrohm darzu/ wo man wil/ so kan man auch Oxenmarch und gebraten Schaafkeulen Safft daran thun/ wann man zuvor das Fette davon abgenommen hat. So kan man auch selben in die Suppen des gefülleten Kohls thun / und auff allerhand gekochte Suppengerüchte / davon gleichsam einen Zierath zu machen. Auch isst man ihn mit Weinessig und Oehle/wie den Salat.

Den Rettichkohl isst man gemeiniglich in Suppen / und nach dem man ihn klein genug geschnitten und in Wasser gesotten hat / thut man Saltz / Butter oder Schmaltz daran / solches gibt ihm / wann er beginnt zu sieden / eine treffliche Krafft.

Einen Kohl zu füllen/thut man die allergröbsten Blätter davon/und lasst ihr keine mehr daran/ als wie ihr wollet daß er groß dadurch seyn soll/ lasset ihn auffsieden und ziehet ihn hernach auff/daß er außtröpfle.

Wann er nun erkaltet / so öffnet alle seine Blätter biß auff den Bollen / thut darnach zwey oder drey Schnittlein Speck darein / streuet ein wenig Pfeffer darüber / legt darauff ein Häufflein des gehackten Gesülsels / welches man in die Cucumers thut/und hierauff wiederum etliche Stücklein Speck / welche ihr mit etlichen Gewürtz Nägelcken bestecken könnet/schlüsst darnach den Kopff über solchem Gesülsel mit seinen Blättern ordentlich zu / und macht ihn in der Hand rund/ druckt ihn zugleich ein wenig / daß das Wasser

ser darauß gehe. Wann dieses geschehen ist / bindet ihr ihn fim und fim mit subtilen Segelfaden / daß er nicht von einander falle / und lasst ihn besonders sieden. Wann er also gahr ist / so ziehet ihn auff / thut die Bande davon / und legt ihn in die Schüssel auff Brod-Scheiben / theilet den Kohl in 3. oder 4. Theil von einander / daß das Gesülsel möge gesehen werden / und ziehret die Brühe mit geprägelten Brod. Wollt ihr, aber etliche Ritterschürtzen vom Blätterteig oder aber andere Gebackenes von vielerley Farben darum legen / so wird es den Kohl Suppen den besten Zierraht geben / weil doch der Kohl wan er recht gut seyn soll / wie auch das jenige / so man daran thut / keinen mangel vom Fetten haben muß. Wollet ihr auch etliche Stücklein Oxenmarck darüber thun / wird es noch so viel besser seyn. In den Fischtagen kan man selbige auch mit gehackten Fischfleisch und Kräutern füllen / wie bey den Cucumers gedacht worden ist.

In dem ich vom Kopffkohl geredet / so habe ich von allerhand Kohl / welcher sich köpffet / zu gleich reden wollen.

Der Römische oder krause Kohl gibt ein gutes Zwischengerichte wann man ihn mit guter Suppen / vielem Speck / Fett / Oxenmarch / oder auch Butter siedet.

Die Sprossen richtet man eben so zu / wie den Römischen Kohl / und bedienet sich derer am meisten in den Hülsenfrücht Suppen / so isset man sie auch als einen Salat mit Weinessig und Oehl.

Der breitblätteriche Kohl / der gelbe und andere / welche man den Winter über isset / sind nicht schwer zuzurichten / man kan sie mit allerhand Hülsengewächs Suppen oder auch mit Milch zubereiten.

Von den Lattucken oder Salaten.

Alle Lactuc / sie sey groß oder klein / kan man mit Ohlie und Weinessig essen / etliche / als der Römische Lactuc / schicken sich wol mit Zucker. Man thut auch all schöne Kräuter in Suppen. Selbige / wann sie sich schlüssen / kan man eben auch wie den Kohl sieden. Auch kan man sie durch die Bratpfanne lassen lauffen / das ist / wann man gebraten Speck / Schmaltz oder ander Fett / nimmt / und sie zwey oder dreymal in der Bratpfannen umbkehret / hernach heraus ziehet / abtröpflet und in die Suppen thut.

Wann sie in die Saat schüssen und zu blühen beginnen / sonderlich die Römische / so zieht man den inwendigen Außschößling heraus / worinnen ein Stängel stecket / welcher treflich köstlich ist / wann er zugerichtet ist / gleich wie ich der Zuckerwurtzel Suppen gedacht habe. Diesem Stängel ziehet man zuvor die Haut ab / und siedet ihn auff / zermalmet ihn hernach in solcher Suppen / daß sie einen Geschmack davon bekomme / dann er allein wegen seiner grossen Süssigkeit fast unschmacksam ist.

Von

Von den Artischocken.

WAnn sie erst ankommen / bricht man ihnen keine Blätter ab / wann man sie sieden wil. Nach dem sie gesotten sind / ziehet man sie auff / und setzet die Stängel in die Höhe / daß sie außtropffen. Wann sie nun so kalt geworden / daß man sie angreiffen kan / öffnet man sie gar leise / und nimmt das rauhe heraus / das ist zu sagen / die innerliche Blume und Körner / so auff dem Boden sitzen / mit etlichen Blättern / so darumb sind / darnach macht man eine Suppe daran / wie an die Zuckerwurtzel.

Wann sie härter sind / ziehet man die Blätter gantz ein wenig zur Seiten von einander / daß sich ihre Adern und der Boden zerbrächen. Wann man nun alle die grösten Blätter abgethan hat / schneidet man die kleinsten Blätter über dem rauchen ab / auch wird das unterste / welches man nicht essen kan / davon geschnitten / darnach siedet man sie auff und leget etliche Wein oder andere Blätter darauff / damit sie ihre weisse Farbe behalten. Wann sie nun gesotten sind / ziehet man sie auff / thut ihr rauches hinweg / und kehret sie umb / daß sie außtropffen mögen / machet darauff ihre Suppen / wie bey den Zuckerwurtzeln gesaget worden.

Wann diese Artischocken Boden mit Fleisch oder Fischgefülsel / so zuvor wol gewürtzet und gekochet ist / gefüllet werden / geben sie eine schöne Suppen.

Ihr könnt auch die Artischocken in vier Stücke schneiden/darnach ihr inwendiges und alle Blätter davon thun/ und nicht mehr als zwey der längsten daran lassen. Diesen schneidet ihr die Spitzen ab/schabet das unterste grüne davon und werffet sie in frisches Wasser/ in dem ihr sie schneidet/damit sie nicht schwartz werden/ihr könnt sie also darinn lassen/ biß ihr sie mit Saltz und Pfeffer essen wollet.

Wann sie nun auff solche Weise zugerichtet sind/ ziehet man sie aus dem Wasser und bestreuet sie weil sie noch naß sind/mit so viel Mehl als darauff mag besitzen bleiben/ prägelt sie hernach in Schmaltz/Speck oder Butter. Wann sie gahr sind/ welches man an ihrer röhtlichen und nicht schwartzen Farbe erkennet/ziehet man sie auff/und läßt sie austropffen/ ehe man sie zu Tische bringt. Unterdessen prägelt man etwas Petersilie/ und streuet solche drüber/ auch streuet man ümb den Rand der Schüssel etwas Saltz und güsst etwas Essig oder Orangen Safft darüber.

Von den Asperges.

Die besten Asperges sind dieses Orts am Ende des Aprils/ weil sie alsdann den stärcksten Safft haben. Die jenige/ welche jünger und noch roht sind/ isst man mehr wegen Leckerey als guten Geschmacks. Ehe man selbige kochet/ schrabet man ihnen das weisse ab/ und thut ihre harte Haut hinweg/ wirfft sie darauff in frisches Wasser/ bindet sie in Bündlein und stutzet sie fein ge-

geschicklich. Diß gethan/lässt man sie in siedendem Wasser ein wenig auffkochen/ hernach ziehet man sie herauß und lässt sie wol abtropffen/ wickelt sie hernach warm in ein weisses Tuch in unterschiedliche Falten/ umb ihr Wasser wol auszutrocknen. Hierauff bestreuet man sie mit Saltz (so sie im sieden nicht sind gesaltzen worden) um ihnen bessern Schmack zu geben. Wann solches beschehen ist/ so gebt ihr ihnen eine Ordinari Suppe oder Sauce/ und lasst sie darinnen durchweichen/ ehe ihr sie in die Schüssel leget/ die grünen Spitzen kehret ihr allzeit einwerts.

Man fricassirt sie auch/ in dem man sie roh nach der Länge eines Fingerglieds bricht/ man fängt von der Spitzen an/ und bricht so lange fort biß man an das weiche kompt/ oder schneidet sie in kleine Stücke/ in Form als grüne Erbsen/ welche man um selbige Zeit noch theuer kauffen muß. Hernach fricassirt man sie mit Wasser/ Speck/ Fett/ Marck oder Butter/ saltzet und würtzet sie nach belieben. Man thut auch endlich wol süssen Rohm darzu/ wo man eine dicke Sauce darvon haben wil.

Die grünen Arbsen Blätter/ zerhacket/ geben ihnen einen Geschmack/ welcher den grünen jungen Arbesen gantz gleich ist. Man stooft sie gantz zwischen zwo Schüsseln mit obgemeldter Zubehörung und Fleischsuppen/ und wil man/ so kan man auch das Gelbe von Lactuc darzu thun/ umb sie zu vermehren/ und also derer starcke Krafft zuversüssen.

Von

Von allen Asperges Arten bedeckt man die Suppen und Olypodrigo / so bezieret man auch den Schüssel Rand damit.

Wann sie gahr sind / macht man sie auch zum Salat mit Oel und Weinessig.

Von der Cycory.

MAn isst meistentheils die Weisse / und thut sie auch mit andern Kräutern in eine Suppe. Selbige zuzurichten / lässt man sie auffsieden / und wann sie wieder aus dem Wasser gezogen worden / lässt man sie außtropffen / und würtzet sie wie andere Zwischen-Gerichte / darnach deckt man eine solche gantze Pflantze über eine Suppe / oder man isset sie allein / auch isst man sie mit Oehl und Wein-Essig / wie einen Salat.

Von der wilden Cicory.

WAnn diese noch zarte Blätter hat / schneidet man sie gantz klein / und wirfft sie in frisches Wasser / daß ihre Bitterkeit sich ausziehe / darnach schwingt man sie wol aus / und isst sie im Salat mit Oehl und zucker.

Wann man ihre Würtzeln abgeschabet hat / wirfft man selbige auch in frisches Wasser und lässt sie eine Zeitlang darinnen liegen / darnach sieder man sie auff und macht eine Brühe daran / wie zu andern zwischen Gerichten.

Die wilden Cicory / welche weisse Blumen hat / ist viel delicater als die andere / die blaue blüte hat / und darff man selbige nur wenig im Was-

ser

ser liegen lassen/ und ihre Bitterkeit herauß zu bringen.

Vom Schnitlooch.

WAnn man selbigen in Stücke vier Finger lang zerschnitten/ und das grüneste von den Blättern weggethan hat/ läßt man ihn mit dem Fleische sieden. Etliche lassen ihn zuvor ein wenig allein sieden/ ehe sie ihn an das Fleisch thun/ damit sein strenger Geschmack davon gehe. Andere prägeln ihn ein wenig/gleich wie ich von der Lactuc gesaget habe/ biß er ein wenig röhtlich wird/ und den Geschmack das Geprägels an sich genommen hat. Hernach lassen sie ihn in der Brühe gahr sieden.

Auch isst man solchen in Milch oder andern Hülsen Fruchtsuppen. Das grüne Blat an diesem Schnittloch hat den natürlichen Geschmack der kleinen Rübichen.

Vom Kürbel.

WIl man diesen recht gut essen/ muß man ihn alle Monaten neu säen/ damit er desto zarter sey. Diesen kan man in allerhand Kräuter Salate thun/ die so wol mit Oehl als Zucker gegessen werden.

Von

Von dem Spanischen Körbel/ Macedonischen Petersillie oder Sceleri.

DJese Kräuter isst man / weil sie noch jung und in ihrer besten Zartigkeit seyn. Derer erstes ist trefflich gut / wann man es klein hacket und unter den Salat menget. Die andern wollen etwas unter dem Mist bedecket ligen/ welches man auch mit dem Ersten wol thun kan/ und isst man sie roh/ mit Oehle oder Zucker / Saltz und Pfeffer/ wie es einem schmeckt. Dieser Sceleri hat ein Ballreißlein / welches man eben wie obbesagte Diestlen mit Pfeffer isst. Man muß aber die Pflantzen gleich wie die Cicorey binden, wañ man sie wil weiß haben.

Von allerhand kleinen Salat-Kräutern.

DEr Tragon/ die Kresse / das Hirschhorn die Pimpernell und tausend andere / so wol Blumen als Kräuter / dienen zu allerhand kleinen Salaten so man mit Oehle oder Zucker isset / Je mehrerley Kräuter zum Salat kommen / je besser selbiger schmecket. Man thut auch die Pimpernelle in den Wein/ daß er davon einen Geruch und Geschmack bekomme. Die Knöpfflein von dem Hollunder oder Flieder unter den Salat gemenget/ sind gut einen offenen Leib zu machen.

Von Sauer-Ampfer.

ALlerhand Art Sauer-Ampfer ist gut in die Suppen/ man thut ihn auch in das Gesülsel/

daß es einen saurlichen und scharffen Geschmack davon bekomme. Auch macht man eine grüne Brüh davon / welche man zwischen zween Schüsseln kochet / wie ich in den Discurs von den Eyern erwehnen werde. Diese Brüh gebrauchet man zu allerhand Gesundsuppen.

Von der Purpier oder Portulack.

DJes kraut soll man alle Monat sähen / so fern man solches zum Salat was zart haben will. Man gebraucht es auch in allerhand Gefülssen uñ Suppē / jedoch gar wenig / weil es trefflich saur ist / welches man / indem es allein gegessen wird so sehr nicht mercken kan / als unter andern Kräutern geschicht. Man kan es auch zu einem Winter Salat und Kräuterbrüh in Saltz uñ Weinessig einmachē.

Von der Spinagie.

Die allerdelicateste pflücket man vor dem Winter / und sind sie in die Pasteten zu thun sehr köstlich. Man schneidet derer den gantzen Winter über / selbige als ein Gehacktes zu essen. Diese zuzurichten / muß man sie erstlich wol verlesen / waschen / auffsieden / außtropflen / außdrücken und wan man wil / kleinhacken / darnach selbige mit dem sechsten Theil Saurampffers / oder in Ermanglung dessen / mit unreiffem Weinbeer-Safft (Verius) vermischen / und viel Butter daran thun / darnach Saltz und Würtze / nach eines jeden Geschmack. Wollt ihr auch kleine Rosinen / Muscaten-Blühte oder Corinthen daran thun könnt ihr solch Gericht damit verbessern. Seyd aber

bedacht solches auff einem gelinden Feurichen zu kochen und offt umzuwenden/ daß es nicht anbrenne. Wollt ihr die Butter erspahren/ weil viel darzu gehöret / so giesst die erste Brüh von den weissen Erbessen daran/ dan sie ist sehr gut. Das geprägelte Brodt legt man unter solche Spinagie/ und bestreuet die Schüssel mit geriebenem Brodte.

Von der Distel Bete.

Diese ist in allerley Suppen gut/ jedoch muß derer wenig genommen / und wol zugesehen werden/ daß derer Blätter zart und jung seyn. Ihre Blätter dienen auch in allerhand Kräuter und Gefüllsel/ und zwar in ziemlicher Menge.

Diese Disteln bereitet man wann man sie siedet und würtzet/ eben wie die Artischocken.

Ihr müsset aber in Pflückung derselben in acht nehmen/ daß ihr sie nicht schneidet / dann ihr würdet also eure gantze Pflantze damit verderben. Bieget sie nur ein wenig zur Seiten und reisst sie ab/ dañ also werden sich dero sähnen desto eher ablösen

Von allerhand Erbsen.

Je jünger solche/ je besser sie sind/ die ersten/ so man im Vor-Jahr isst/ sind die mit den schluben. Solche zuzurichten / stoofet man selbige in einen Topff mit kurtzem Wasser / Butter/ Fett oder Speck / Saltz und wenig Gewürtz/ nach eines jeden Mund und Geschmack. Nach diesem folgen die außgemachten Erbessen. Diese stoofft man eben so / wie die Ersten / auch prägelt man sie mit Butter/ Speck oder Fett / daß sie etwas röhtlich

scheinen/thut sie hernach in ein wenig Wasser/lasst sie sieden / und würtzet sie mit Saltz / und anderm Küchen Gewürtz/ mit wenig Petersillie und Zwibeln/klein durch einander gehackt. Wollet ihr ein paar Stänglein Timian oder Majoran daran thun/das sie einen Geschmack davon bekommen/ so bindet ihr solche an einen Faden/und ziehet sie wider herauß/ ehe ihr sie in die Schüssel thut. Wil man ihre Brüh etwas dick haben / so ist der süsse Rohm trefflich gut darzu. Man muß ihn aber erst daran thun/ wann sie fast gar sind.

Wann sie etwas grösser seyn / stoosset man sie mit Butter/ Saltz uud Gewürtz / etliche thun auch Lactucken Köpffe darzu. Man kan sie auch wann man wil in Butter prägeln.

Die Englische sieden sie mit Wasser und Saltz auff/darnach giessen sie solche in eine Schüssel / und bedecken sie mit einer andern / sie müssen aber vorher wol außgetropffet haben. Ferner thun sie frische Butter und ein wenig Gewürtz daran / darnach schütteln sie solche und bewegen die Schüssel/ daß die Butter überall komme. Wann solches geschehen/setzen sie sie zu Tische und wärmen sie nicht wieder auff.

Die guten weichen Arbeßen von den harten zu unterscheiden/ muß man keine Runde / sondern die Länglichte/die spitzig nach ihren Stängeln zulauffen / und die sich wann man sie zwischen den Fingern drückt/nicht leicht in zwey Theile scheiden/ auch solche/welche voll Saffts sind/ nehmen. Es ist nicht eben auff dero Grösse zu sehen / dann man

hat

hat kleine/ welche eben so hart seyn als die grossen und dünne Erbsen.

Die Erbsen sonder Schluben sind vielerley Arten/ die Besten sind die Holländische/ welche breite/ lange und krumme Schluben oder Hülsen haben. Wann ihr selbigen den Faden/ welcher umb die Schluben sitzet/ abgezogen habt/ so lasst sie ein wenig außwässern oder weißlicht werden/ ehe ihr sie stopffet/ damit ihre Gestrengigkeit gehe. Hernach machet ihr eine solche Brüh daran/ wie an die neue Erbsen.

Die kleinen Erbsen sonder Schluben sind trefflich gut/ haben aber einen starcken und strengen Geschmack.

Wann man die grüne Erbsen hart befindet/ muß man selbige sieden/ und sie/ wie die gelben durchlauffen lassen/ daß ihre Hülsen davon kommen/ darnach selbige würtzen und prägeln/ wie die andern gantzen Erbsen.

Die trockenen Erbsen/ als die gelben und grünen/ sind nicht alle gut/ eine Suppe davon zu machen. Dann dieselbe/ welche in strenger Erden auffgewachsen sind/ werden gemeiniglich nicht wol gahr oder weich/ oder sie wollen auch das Wasser/ worinnen sie gesotten werden/ nicht wol vertragen. Dann etliche wollen ein Fluß Wasser/ andere ein Ziehbrunnen/ etliche Springbrunnen/ andere Cistern Wasser. Könnet ihr derohalben von jeglichem zuvor einen Versuch thun/ ehe ihr euch damit versorget. Gesetzt/ daß ihr etliche habt/ welche sich nicht wollen kochen lassen/ so sind

sie doch gut in sandichte Erde zu sähen / und tragen sie daselbst andere/welche trefflich gut seyn. Die allerschönsten und grösseſten werden also zugerichtet / wann man sie wol verlesen / mit laulichtem Wasser gewaschen / hernach etwas heisser Wasser darauff gegossen hat/ daß sie etwas auffquillen mögen / ehe man sie siedet / wann sie auch zu borsten beginnen und ihre Hülsen fahren lassen / so giesset man die erste als die beste Brüh davon / hernach giesst man wiederum siedend Wasser daran/ und nimmt also die andere Brüh davon / nach diesem so lässet man einen Theil durch einen Durchschlag laussen / wann sie zuvor gnugsam gesotten sind. Wollet ihr ein Gerichte davon prägeln / so müsst ihr ihnen kein Brüh abnehmen / sondern sie nur schlecht durchgehen lassen / daß die Hülsen davon gehen/ und sie desto lieblicher werden.

Wollet ihr sie prägeln / so macht ihr zuvor etliche gehackte Zwiebeln in Oxenfett / Speck/ Schmaltz oder Butter braunlicht / giesst hernach eure Erbsen in die Pfanne / und thut Saltz / so sie im Sieden nicht sind gesaltzen worden auch ein wenig Tiuian und Majoran / auch andere feine Kräuter / und wann sie fast gahr sind / ein wenig Weinessig daran.

Etliche an statt daß sie selbige prägeln sollen/ machen sie auff solche Art: Sie thun die Erbsen in eine Schüssel/ setzen sie hernach auff eine Glut Pfanne / thun Butter / Speck oder Oxen-March daran / und würtzen sie eben wie die in der Pfannen geprägelte.

Eine

Eine gute Suppen hiervon zu machen/ nimt man die erste Brüh / die man hiervon abgezogen hat/ und thut Saur Ampffer und andere Suppen-Kräuter/ Petersilienwurtzel/ Rapuntzel/ Capers/ Portulack/ auch gesaltzene Cucumers darein / und lässt sie also mit einander sieden.

Will man Erbsen über einen Schweins-Rücken oder ander gesaltzen fleisch zurichten / muß man denselben im sieden keine Brüh abziehen/ und wann sie nunmehr aus den Hülsen sind/ thut man an statt/ daß man sonsten gemeiniglich warm Wasser daran giesse / Fett oder auch das gesottene und saltzige Fleisch daran / und läst sie also über einem gelinden Feur vollends gar sieden/ jedoch/ daß man sie offt umbwende/ damit sie sich nicht an den Topff setzen und verbrennen. Ihr thut auch etliche feine Kräuter darzu/ damit sie einen feinen Geschmack bekommen. Und wann ihr dieses euer gesaltzenes Fleisch in der Schussel anrichtet/ so giesst ihr die allerklaresten Erbsen darüber. Leget ihr geprägelt Brodt darunter / werdet ihr selbige desto besser außzieren.

Von den Linsen.

Diese sind gar leicht zu kochen/ und kan man sie entweder in der Brüh oder auch geprägelt essen/ eben wie die Erbsen / auch kan man davon in Fleisch-Butter oder Oehlbrühe thun.

Von den Bohnen.

Jndem sie noch am allerneusten sind / so richtet man sie mit ihren Schluben zu / auch prägelt man

man sie wie die weiche Erbsen / mit brauner Butter/ Saltz Gewürtz und ein wenig Wasser/ daß sie sieden können. Der grüne Isop schickt sich sehr wol zu den Bohnen/und kan man sie ohne selbigen nicht wol würtzen. Etliche Schnittlein Speck und etwas süssen Rohm machen sie noch lieblicher.

Wann sie etwas gröſſer werden / so machet man sie auß / und thut Lactuc und Portulack daran / wie an die Erbsen/ man muß aber des Isops nicht vergessen.

Wann sie nun noch gröſſer und fast reiff sind/ machet man sie aus/ stopfet sie mit Wasser/Butter/ Gewürtz und Isop. Darnach läſſt man sie durch einen Durchschlag gehen / und prägelt sie in brauner Butter. Auch kan man kleine gewirffelten Speck daran thun / welchen man zuvor mit wenig Wasser in der Pfannen siedet / ehe man die durchgeschlagene Bohnen darzu thut. Dem gemeinen Volck werden sie so eben nicht außgemachet / sondern man stopffet sie vor selbiges schlecht hin. Wann sie trocken sind/ siedet man sie/ und thut treuigen Hysop daran/ welchen man in der Zeit/ da er in Blumen gestanden/ gesamlet und getreuget hat.

Von den kleinen Hand Bohnen.

Diese isst man/ wann sie noch jung sind / mit den Schluben. Wann sie aber Häutlein und Fadens inwendig setzen/ ziehet man sie ab/ und läſt sie darnach auffsieden / prägelt und würtzet sie eben wie die Erbsen sonder Schluben. Der Rohm verbessert derer Brüh nicht wenig / zumahl wann man selbige was dick haben wil. Die jenige wel-

che gesaltzen sind / kan man in Kräuter-Suppen thun / oder auch wie die eingemachte Encumers prägeln. Wann sie auffgedürret sind / lässt man sie mit wenig Wasser sieden / darnach thut man in Butter bräunlicht geprägelte Zwiebeln daran / und würtzet sie / eben wie die Erbsen / giesst auch ein wenig Essig darzu.

Vom Reiß.

WAnn solcher verlesen worden / muß man ihn im lauchlichten Wasser waschen / hernach auff warmer Aschen in anderm Wasser auffsieden lassen / und mit dem Löffel offt umrühren. Wann er nun geborsten und wol auffgequollen / muß man ihn sieden. Soll er zur Fleischbrüh seyn / so giesst man die beste fetteste gemählig daran. Auff den Dörffern gebraucht man Saffran darzu / ihm einen Geschmack und schöne Farbe zu geben. Man kan auch an statt der Fleisch-Suppen allgemählig Milch daran giesen / biß er gahr ist / wann ihr ihn anrühret / so streuet etwas Zucker darüber.

Man macht auch doppelte erdene Töpffe / die den Reiß bewahren / daß er nicht anbrenne / welches Anbrennen von dem Wasser zwischen diesen beyden Töpffen verhindert wird. Es ist eine grosse Bequemligkeit / und benimt einem viel Müh / ihn nicht so viel umzurühren / als in den schlechten Töpffen / weil doch der Reiß sich leichtlich an den Topff setzet und anbrennet.

Von Gärsten Gruben.

DJese werdē eben so wie der Reiß zugerichtet.

Hiervon kan man auch eine Milch oder Brüh ziehen/welche die Medici den Patienten zum Schlaff verordnen.

Von den Aepffeln.

DJe Aepffel werden am Feuer gantz gebraten/derer Blumen man oben außschneidet/ und in das Loch frische Butter mit Zucker durch gemenget stecket. Schneidet man ihnen den Kopf oder die Blume nicht ab/ so muß man sie an unterschiedlichen Orten mit dem Messer stechen / weil sonsten der inwendige Wind die Haut borstend / und den besten Safft darinnen verliehrend machet. Man schneidet sie auch in der Mitten von einander und löset ihnen unten herum die Haut ab/bratet sie hernach auff Kohlen/und wann man sie anrichten wil/ ziehet man ihnen die Haut/ welche sie wie ein klein Mützlein leichtlich fahren lassen/ ab/ und bestreuet sie mit Zucker. Man bratet sie auch unter einem Feuer Stülper / nach dem man ihnen den Kopff abgeschnitten und das Häußlein heraus gethan hat / und füllet man hernach solches Loch mit Zucker und Caneel wol zu. Als dann ritzet man die Haut kreutzweiß biß an den Stängel auff/daß/wañ alles auffgegeben worden/ man ihnen die Haut ohne Verletzung des Apffels wegziehen könne.

Man siedet sie auch in einem erdenen Topff mit Butter/Saltz und Caneel/entweder gantz/oder gescheelt/oder in Schnitzlein. Auch schneidet man sie in ziemlich dicke Scheiben/ thut ihr Häußlein darauß / prägelt sie in Butter oder Oehle und streuet hernach Zucker oder Saltz darüber.

Man

Man schneidet sie auch in Scheiben/ und weichet sie in Nonnenfürtzichen Teig/der alfs gemacht wird / wie ich auch bey den Eyern sägen werde. Darnach prägelt man sie in Butter oder Schmaltz. Wann sie gahr sind/ streuet man Zucker darüber. Wollet ihr etliche Tropffen Rosen oder ander wolriechend Wasser darüber giessen/ wird es ihnen desto angenehmern Geschmack geben. Auch bäckt man sie in einem steinern Geschirr im Ofen/ und machet Pasteten oder Tarten davon. Die Confitirung derselben sol im Confitir-Büchlein angewiesen werden.

Von den Pirnen.

Diese machet man gemeiniglich in heisser Aschen gar nach dem man ihnen zuvor die stängel abgeschnitten hat / welche sonst den Pirnen einen Geschmack nach Rauch geben würden. Wann sie euch gahr genug bedüncken/ nehmet ihr sie herauß/und lasst sie noch ein wenig auff Kohlen legen/ so wol/daß ihr ihnen die Haut desto leichter möget abthun/ als auch/ daß sie eine schöne Farb und guten Geschmack bekommen/ hernach machet man sie zu und streuet Zucker darüber.

Man bratet sie auch schlecht auff Kohlen/ und kocht gantze Kessel voll mit Pirn oder Apffel-Most oder auch mit Wein/thut etwas Caneel/Nägelcken und so viel Zucker daran. Die Besten / so sich zum sieden oder braten schicken/ sind diese/ welche einen kleinen Kern haben / sonst die Weibrichen oder Pirne Nostre Dame, Dagobert und anders genandt. Merckt auch daß alle Pirne / so

man

man roh isst/ sich treflich gut zum Kochen schicken/ und die vorgenante Küchen-Pirne übertreffen.

Von Pfirsichen.

DJese bratet man in der Aschen / und auff Kohlen / ziehet ihnen die Haut ab und streuet Zucker darüber.

Von den Wall-Nüssen.

WAnn sie noch jung sind / und der Kern darinnen ist / so schneidet ihn mit einen messingen Messer heraus (Dann ein Eisernes würde ihn schwärtzen) und werfft die Kerne nach einander in frisches Wasser / lasset sie auch so lang darinnen / biß ihr sie essen wollet / Wann ihr sie herauß nehmet / so streuet kleines Saltz darüber und kehret sie offtmals darinnen umb. Etliche die gar delicat seyn / wollen / daß man die Kerne einsaltzen und darnach mit Zucker und Rosenwasser bestreuen soll. Wann sie nun etwas reiffer sind und sie anfangen ihre grüne Schalen selbst verlassen / so schlägt man sie entzwey / und suchet ihr inwendiges auß / und würtzet sie eben wie die außgeschnittene Kerne.

Die dürren Nüsse muß man in warm Wasser legen / wann man ihnen die Haut abziehen wil. Darnach kan man sie mit Saltz oder Zucker essen / eben wie die Frischen.

Von diesen dürren Nüssen kan man ein Oehl machen / dessen man sich in vielen Orten zu Suppen und Salat gebrauchet. Ausserhalb

diesem und dem Baumöhle/ welches zu den Salaten und Gebackenen das Allerbeste ist/ machet man ein treffliches Oehl vom Birch/ welche Frucht sich den kleinen Castanien vergleicht uñ zur Schweins-Mast dienlich ist. Dieses rede ich aus Erfahrenheit/ dann ich es manchmahl gegessen habe.

Von den Mandeln.

MAn schlägt sie entzwey weil sie grün sind/ und scheelet den Kern/ thut Zucker und etwas Rosen-Wasser daran. Wann sie dürr sind/ muß man warm Wasser daran giessen/ und nachdem man sie allmählich scheelet/ wieder in frisches Wasser werffen. Ferner würtzet man sie eben/ wie die Grünen/ auch prägelt man sie im Baumöhle und Syrop: Darnach legt man sie auff einen Teller/ und bewahret sie/ wie man will.

Das süsse Mandelöhl/ welches man sonder Feuer außgepresset hat/ ist zu den Salaten und vielen andern Nohtwendigkeiten trefflich gut.

Die grossen Mandeln/ so wol grüne als dürre/ trägt man zu Tische/ wie sie vom Baum gepflücket worden/ ungescheelet oder unbeschnitten.

Von den Castanien.

MAn siedet sie im Wasser und Saltz/ hernach trägt man sie in einem warmen Servieten zu Tische. Auch bratet man sie in einen löcherichten Topffe/ schneidet sie zuvor an/ daß sie von der Hitze nicht zerspringen. Will man sie unter der heissen Aschen braten/ muß man sie auff groben Zwirn/ wie eine Schnur Corallen ziehen.

Dann

Dann wo man sie also gespalten braten wolte/ würden sie voll Aschen werden. Wann sie eurem Bedüncken nach gahr sind / so nehmet sie heraus/ und legt sie noch etwas auff glüende Kohlen/ daß sie vollends gar werden / so fern noch etliche sind/ die es nöhtig haben/ daß ihr sie also desto besser abschälen könnet / legt sie darnach auff einen Teller/ und drückt mit einem Teller darauff/ daß sie platt werden und sich von einander thun. Besenchtet sie hernach mit Pomerantzen Safft/ (dann dieses ist die beste Brüh) und streuet Zucker darüber. In Ermangelung der Pomerantzen kan man mit Citronen/Luttertranck oder andern köstlichen Wein/ wie auch Orangen-Blumen und Rosenwasser/ Caneel / Negelken / Annys und Venkohl Spiritum nehmen. So ist auch der Mußkus und Ambra trefflich gut den Geschmack der Castanien / wie auch anderer vielen gesotten und rohen Früchte zu verbessern Wil man von den Pomerantzen viel Safft ziehen / muß man sie zuvor kloffen und bey dem Feuer wärmen.

Von den Mispeln und andern weichen Früchten.

WAnn sie weich sind/ isst man sie roh / oder in dem man sie wie andere Aepffel zum Feuer legt. Auch prägelt man sie in Wein und Zucker und streuet hernach noch mehr Zucker darüber/ ehe man sie aber in die Pfanne thut / schneidet man die fünff Flügeln der Blumen und den untersten Knopff des Stängels davon. Wann die Mißpeln

nicht

nicht bald wollen weich werden / muß man sie etwas hart rollen/oder aber in einem Tischtuche zusammen drücken/ darnach sie wieder auff die Streu legen/ als dann werden sie bald zeitig werden.

Der Eyer-Koch.

DJe Eyer lang gut zu erhalten / soll unser Anfang seyn: So bald sie sind geleget worden / muß man selbige in frisches Wasser legen/ welches selbige gantz bedecket/ sie auch nicht wieder heraus ziehen/ biß man sie essen wil. Dieses ist ein leichtes und bewehrtes Ding. Die Ursach ist/ wann sie im Wasser sind / so kan ihre allersubtileste Krafft nicht verschwinden / und hält sich das Ey allzeit voll. Viel meynen / wann sie das Ey gegen der Sonnen halten / und den Ring an dem dicken Ende klein sehen/ daß es ein frisches Ey bedeute. Welches doch offt betrügt.

Wollet ihr nun euer Eyer im frischen Wasser lange liegen lassen/so ist es rahtsam das alte offt abzugiessen / anders solte es stinckend werden.

Von den gesottenen Eyern.

EJn jeder hat seine eigene Art die Eyer gar zu kochen. Einer thut sie in eine Pfanne mit kaltem Wasser zum Feuer/und so bald das Wasser beginnet zu sieden / ziehet er sie wieder heraus. Ein anderer lässt das Wasser vor Einlegung der Eyer sieden / und zählt darnach ordentlich 200. Nach diesem nimbt er die Eyer aus dem Wasser.

Diese

Diese beyde Ahrten sind noch nicht so gewiß als nachfolgende/welche viel besser sind/weil sie das Ey biß auff den Dotter gahr machen. Die andern Arten aber machen nur das Weisse im Ey setzend/ und ist offmals das Mittelste nicht einst erwärmet. Sage ich derhalben/ daß die allergewisseste und am besten practicirende Art/selbige zu sieden sey:

Wann man zwey Qvartier Wasser in eine Pfanne thut/ und so bald es beginnt auffzuprodeln/die Eyer darein leget/ sie darauff vom Feuer nimpt und sie nebst der Brandruhten setzt/ wann nun das Wasser so viel erkaltet/ daß man die Eyer ohne Brennen kan herauß langen/ so seynd sie vollkommen gahr.

Man kan sie auch auff heisser Aschen gahr machen. Man muß aber zuvor das dicke Ende ein wenig einknicken/ daß das Ey nicht zerspringe und zunichte komme/oder aber/ indem es beginnt heiß zu werden/ zween oder drey Tropffen kalt Wasser auff selbiges Ende tröpflen.

In Ermangelung deß Feurs kan man sie auch im ungelöschten Kalck sieden/ indem man sie darein scharret und Wasser/ so viel gnug ist/ selbigen zu erhitzen/ darauff schüttet. Man kan aber hierauß nicht urtheilen/ob sie zu wenig oder zu viel gesotten seyn.

Will man die Eyer hart haben/darff man sie nur lang auff gemähligem Feur sieden/ und in ihrem Wasser stehen lassen. Will man die Schalen leichtlich davon thun/ wirfft man sie nur in frisches Wasser und zerbricht die Schalen an allen

Enden/

Enden / alsdann schehlen sie sich geschwind ab.

Wollet ihr die Eyer färben / gleich wie man am Oster-Feste thut / muß man sie zuvor in ziemlichen warmen Laugen waschen / welche man sonderlich hierzu machet / als von Aschen / Wasser und wenig groben Sand. Wann man sie nun wol abgetrocknet hat / thut man sie in einen Topff oder Kessel / mit so hohem Wasser als die Eyer liegen / und streuet klein gestossen Brasilien Holtz mit etwas grünen Vitriol darüber / darnach lässt man sie eine ziemliche Zeit sieden / und kehret sie zu weilen gelinde umb / daß sie nicht zerbrechen. Wann sie nu die Farbe genugsam an sich genommen haben / thut man sie vom Feuer und lässt sie gantz kalt werden ehe man sie auß der Farbe nimbt. Wollt ihr sie gelb färben / so nehmet ihr Saffran / sollen sie blau seyn / so nehmet Jndigo. Wollt ihr sie braun / so nehmet ihr die Rinde von Allantwurtzel oder den Rueß von dem Schorstein / wie auch die grüne Schalen von den Wallnüssen. Und also ferner andere Farben.

Die harten Eyer / welche man auff Kleinen Kräuter Salat legen wil / schneidet man in vier Theile von einander.

Eine grüne Brühe davon zu machen / nimt man grünen Weitzen / Saur Ampffer und Petersilien. Dieses stosst man zusammen / thut darnach klein gerieben Brodt daran / welches mit etwas Jngiber durch ein haarenes Sib geloffen ist.

Der Saur Ampffer wird ohne Wasser zwischen zwo Schüsseln im Butter gesotten: und mit Saltz

und

und andern Gewürtz nach eines jeden Geschmack versehen/ wil man hiermit schleunig fertig seyn/ kan man ihn in einer Pfanne prägeln.

Man macht auch ein Gefüllsel von Sauer-Ampffer/ jungen Spenagi/ Portulack und andern guten Kräutern/ die ihr mit etwas Zwibeln und Petersilien klein hacket/ und hernach in einer Schüssel auff einer Glut-Pfannen mit Butter/ Saltz und Gewürtz siedet/ oder auch in einer Pfannen mit vorgewandter Würtzung prägelt/ wann es gahr/ menget ihr klein geriebnen Eyerdotter darunter/ und daß es desto dicker werde/ so zerschlaget 1. oder 2. frische Eyer/ nachdem ihr viel habet/ und thut sie darunter. Wann ihr nun anrichtet/ so leget eure halbirte oder geviertheilte Eyer/ wie auch das Wasser/ wovon ihr den Dotter genommen zierlich darüber.

Die in Scheiben geschnittene harte Eyer kan man auch in brauner Butter und gerösteten Zwiebeln prägeln/ darnach ein wenig Weinessig daran giessen/ auch Saltz und etwas Gewürtz darzuthun/ es soll auch einen angenehmen Geschmack machen.

Spiegel-Kuchen.

LAsst die Butter in einer Schüssel schmeltzen/ schlagt die Eyer entzwey/ und lasst sie sonder einig Zerbrechen darein fallen. Leget auff jeden Dotter etliche Körner Saltz/ und reibet Mußcaten darüber/ giesst auch einen Tropffen außgetruckten Weinbeersafft daran. Wollet ihr sie umstürtzen/ auch oben gar zu machen/ könnet ihr solches

thun/

thut/ wann sie beginnen sich zu binden. Wo es euch beliebet/köñet ihr auch ein Rührey darauß machen.

Wann ihr die Eyer in gebrateten Schaafskeulen Safft schlaget/und sie entweder gantz darin lasset / oder durch einander rühret / so thut was Mußkaten daran. Und dieses sind die Eyer/welche man Ala Huguenotte nennet.

Eyer können in allerhand gute Brühe / als von Asperges/Erdschwämmen und andere geschlagen werden/weil sie den Geschmack angenehm machen. Auch schlägt man die Eyer auff siedend Wasser / darnach nimbt man sie mit dem Schaum-Löffel herauß / und macht eben solche Brühe daran/ wie an die Spiegel-Kuchen/entweder mit geprägelten Zwiebeln / oder aber mit Senff / welcher mit Weinessig durchgerühret worden ist. Die Medici halten dafür/daß diese Art Eyer zu sieden die allergesundeste sey / man müsse aber gantz keine Brüh daran machen.

Man schlägt sie auch in braune Butter/in eine Pfanne/und macht eben solche Brüh daran/ wie an die harten und in Scheiben zerschnittene Eyer geschicht.

Pfann-Kuchen.

Man muß zu den Pfannkuchen eine eigene Pfanne haben/ auch selbige nicht scheuern/ sondern nur mit einem saubern Linnen Tuche vor und nach dem Gebrauch außwischen. In dieser Pfannen lässet man ein gut stück Butter schmeltzen/ und so lang stehen / biß es nicht mehr zischet/ alsdann beginnet sie braun zu werden. Nehmt

dar-

darnach die Eyer/ welche ihr lang zuvor mit Saltz wol durchgeschlagen habt / und giesst sie hienein machet ein hurtig Feuer darunter/ damit der Kuchen eine schöne Farbe bekomme/ und nicht zu dürr backe / sondern wann man ihn vom Feuer ziehet/ gleichsam blasicht scheine. Lasst ihn hernach in eine Schüssel auff einen Teller gleiten / oder kehret ihn umb. Die Liebhaber des Weinessigs schütten etwas hiervon darüber.

Die gesaltzene Butter macht niemals so schöne Eyerkuchen als die frische/ sondern verursacht vielmehr/ daß sie sich an die Pfanne setzen.

In die geschlagene Eyer werden auch Peterslie/ kleine Zwiebeln/ Tymian/ Majoran/ Hollunder Blüthe und andere feine Kräuter nach jedes Geschmacke gethan. Wollt ihr feinen in Scheiben geschnittenen Käß darein thun/ müsst ihr zuvor die Eyer in die Pfanne giessen / und wann sie beginnen sich anzusetzen/ den Käß darein legen/ anders würde er sich an die Pfanne setzen.

Diese Kuchen noch besser zu machen / kan man die Helffte vom Eyerweissen hinweg thun / und an stat dessen einen Löffel voll süsses Rohms nehmen/ darnach dieses alles mit Saltz durch einander schlagen / und davon einen Eyerkuchen machen / man muß ihn aber etwas dürrer außbacken/ so man ihn verkehrt in die Schüssel legen wil / endlich streuwet man Zucker darüber.

Einen Eyerkuchen / nach der Celestiner Mönchen Manier zu machen / nimbt man eine kleine Pfanne / von solcher Weite / als man den Kuchen

haben

haben wil. Diese macht man zimlich heiß/ nimbt sie hernach vom Feuer / und giesst ein wenig gut Baumöhl daran. Wann nun solch Oehl der Pfanne inwendig wol befeuchtet hat/ giesset man das übrige/so zu viel ist/wieder heraus. In solche Pfanne giesst ihr die geschlagene Eyer/hierzu thut ihr so viel frische Butter als nöhtig ist solche Eyer zu backen / und rührt sie immer fort umb/ als wann ihr einen Papp machen wollet / so lang biß sie sich setzen. Wann dieses geschehen/ so lasset ihr ihn vollends gahr backen/und wann er eurem Gutdünken nach trocken genug ist/so legt ihn umgekehrt in eine Schüssel. Es muß aber dieser Kuchen zum wenigsten zween Finger dick seyn.

Einen Speckkuchen zu machen / nimbt man kleinen geschnittenen Speck/und brätet ihn mit wenig Wasser in Butter/wann nun das Wasser gantz außgetrocknet ist/ und der Speck gantz rötlich scheinet/so giesst die geschlagene Eyer darüber. Ist der Kuchen gahr so leget ihn unumgekehrt in die Schüssel.

Einen Schinckenkuchen macht man / in dem man zur geschmoltzen Butter die geschlagne Eyer thut/und wann sie sich binden/kleine Stücklein vom Schincken darein wirfft / wann er nun gahr ist/ schüttet man Pomerantzen oder Citronen Safft/in Ermanglung aber desselben schlechten Rosen oder andern Weinessig darüber. Wann die Erdschwämme wol gewirtzet und gekocht sind/kan man sie eben so/ wie den Schincken in die Kuchen backen.

Von

Von den Papiernen oder dünnen Fladen.

Ihr schlagt die Eyer zuvor in eine Schüssel/ hernach verdünet ihr sie mit Milch / welche ihr allgemählig daran giesst/und thut ferner etliche kleine stücklein frische Butter mit wenig Saltz und Pilderzucker darzu / hernach schmeltzet ihr eure Butter in einer andern Schüssel auff dem Feuer / und giesst diese Vermischung darein/ rührets auch so lang mit dem Löffel darinnen umb biß sie sich setzet. Alsdann rühret ihr nicht mehr/ sondern lasst es vollends gahr werden. Endlich/ damit ihr diesen Fladen eine schöne Farbe gebet / so glüet eine eiserne Schauffel/und haltet selbige so nahe darüber als ihr könnet / jedoch selbige nicht zuberühren/ hernach streuet Zucker darüber.

Diese Fladen noch besser zu machen / so thut ein Theil vom Eyerweissen hinweg / und nehmt an dessen statt süssen Rohm und Zucker mit wenig gestossenen Caneel.

Diese Kuchen vor das Gesinde zu machen / so rühret/ wañ ihr die Eyer einschlaget / ein wenig Weitzen Mehl oder gerieben Brodt darein.

Eyer auff Portugisische Art.

Man zerreibet die Eyerdotter mit Rosenwasser / darnach lässt man sie durch ein haaren Sieb lauffen / und thut viel Puderzucker und eingemachte Citronen-Schalen daran: Ferner thut man solches in einen Möser und stosst es wol durch einander / hernach schmältzt man Zucker

und

und schäumet solchen. Wann er nun beginnt zu sieden/ so thut man dieses Vermischte darein / und lässt es so lange sieden/biß man es mit dem Messer auff ein Biscuit streichen kan / also daß es nicht davon fliesse. Die allerschönsten Biscuit sind hierzu die besten. Hierüber streuet ihr allerhand klein Zucker-Confect von unterschiedlichen Farben/ und besteckt sie mit rohen Bistachen und geschnittenen Citronenschalen. In Manglung deß Biscuits kan man solches auff ein Schnittlein weisses Brodt thun.

Wollt ihr sie grün haben/ nimt man grünfärbende gesunde Blätter / zerstosst sie mit Rosen-Wasser/mengt es hernach mit den eingeschlagenen Eyern. Man muß aber in acht haben / daß man die Grüne mehr saltze/ als die Gelben. Die eingemachte Orangen-blühte ziehrt diese Art Eyer sehr wol / wo man ein wenig Zucker mit Mußkus und Ambra vermengt darüber streuet / ist dieses Gebackens vollkommen gut.

Nulles.

Ich habe mir lassen sagen / daß ein gewisser Italiäner/ Nahmens Nullio, eines grossen Herrn Küchenmeister dieses Gerichte erfunden/ daher es auch seinen Nahmen Nulles bekommen habe. Dieses macht man also: Man zerreibet Eyerdotter mit Rosenwasser / Zucker und etwas Saltz/auff die Weise/wie das vorige/ und an stat/ daß man selbiges in den zerschmeltzen Zucker giesst/ so lässt man dieses in einer silbern oder zinnern Schüssel auff dem Kohlfeur sieden/ und rühret es

offt

offt umb / biß es sich zu setzen beginnet/hernach läßt man es so lange sieden / biß es einem dicken Brey gleich ist / jedoch daß es nicht zu hart werde man streuet also etwas Puderzucker mit Ambra und Mußkus vermischt darüber / steckt auch etliche Citronen-Schalen und Pistachen darauff/ und isst es also warm.

Gesponne Eyer.

Ihr lässt den Zucker so lang sieden / biß er als ein dicker Syrop wird / hernach nehmet ihr einen Trichter / die 5. kleine außstehende Löchrichen hat so weit als ein Nestel Stifft/in diesen giesset ihr obige Portugisische Eyer-Vermengung/ welche dann nothwendig so fast seyn muß / daß sie kaum durch die Trichterlöcher lauffen kan / kehret und wendet hernach den Trichter wie ihr wollet/ damit die Vermengung in solchen Syrop lauffe/ jedoch / daß es nicht auff einander falle / und einen Klumpen mache / sondern sich fein durch einander menge und schlinge/ biß der Trichter gantz leer ist. Hernach nehmet ihr sie auß dem Zucker mit einem kleinen Schaumlöffel / welchen man zum Confitiren gebraucht / leget sie darnach weil sie warm sind / ein auff den andern auff einen Teller/ streuet Zucker darüber/ und bezieret sie mit etlichen Citronenstücken / Canerl und Pistachen. Wollt ihr etliche grünfarbicht machen / könnet ihr solches mit grünen Venkohl thun. Sollen sie Violen braun werden / nimbt man Violen Syrop. Zu rohten/ nimbt man rohte Rüben/und also ferner zu andern Farben andere Mittel

Ihr solt nicht groß Bedencken tragen/ was vor Eyer ihr hierzu nehmen sollet / ob sie von Gänß/Endten/ Indianischen Hünern / Fasanen/ Rebhünern oder von andern Gevögeln seyn. Dañ sie sind alle gut zu essen/ nur daß sie etwas dürrer/ als die Haußhüner seyn/und erfordert daher mehr Butter oder andere Fettigkeit.

Von den Nonnenfürtzichen oder Apffelschnitzchen Teig.

DJesen Teig macht man vom Mehl/ weichen Käse / Milch/ weissen Wein/Eyern/ und etwas Saltz/ welches alles man wol durch einander vermengt / biß es einem dicken Brey gleich wird. In dieseu Teig duncket man Apffelschnitzlein/hernach wirfft man eines nach dem andern in heisse Butter oder Schmaltz/und wendet sie so lang umb biß sie eine schöne gelbichte Farbe bekommen/ alsdann ziehet man sie mit einem Schaumlöffel / oder aber mit einem spitzigen Stöcklein auff / das sie austrocknen/ und streuet Zucker und etliche Tropffen Rosenwasser darüber.

Von diesem Teige gantz allein macht man dünne oder klare Kuchen / so groß als die gantze Pfanne ist. In dem man die Pfanne erstlich heiß machet/hernach mit etwas Butter bestreicht/ damit sich der Teig nicht ansetze. Alsdann giesse man von diesem Teige darein. Wann man nun meynet/ daß er unten gahr genug sey/ so schüttelt man die Pfanne / und schwinget den Kuchen / sonder Hand anlegen an demselben/ herum. Wann

man meinet / daß er an beyden Seiten gelb genug sey / nimt man ihn auß der Pfannen / und fängt mit einem andern an. In diesen Teig duncket man auch an stat der Aepffel etliche Stücklein feines Käses / die prägelt man darinnen / und geben solch ein gutes Gerichte. Auch macht man von diesem Teig / in dem man die Helffte des Eyerweissen davon gethan / und den Teig fein dünn gemacht hat / ein Gebackenes von Erdschwämmen / Artischocken und dergleichen / welche man darein duncket / wie ich gesaget habe und noch sagen werde.

Von diesem letzten Teige thut man auff einen Teller / mit einem kleinen breitlichten eysern Hacken / und ziehet damit etliche kleine Stücklein davon / so groß als eine Bone / selbige lässt man in heisse Butter fallen / diese quillen darinnen auff wie kleine Bläßlein. Wann sie nun genug von Farben / woran man erkennet / daß sie gar sind / so ziehet man sie mit einem Schaumlöffel auff / tropffet sie auf / und thut sie in eine Schüssel / strenet viel Zucker und etwas von wolriechendem Wasser darüber.

Von diesem Teig macht man auch Gebackenes mit Eysen / welche dem jenigen / damit man Pferd und Schaafe märcke / gleich sind / selbige hält man in die warme Butter / düncket sie hernach leise in diesen Teig / daß sie unterwerts gantz damit umbgeben seyn. Alsdann hält man sie in die heisse Butter / welche solchen Teig alsbald vom Eysen ablöset / gahr machet / auffquillet und leicht außbäcket. Wann nun dieses Gebackels seine Farbe bekommen hat / zieht man solches mit einem höl-

Kern

kern Stöcklein auff/daß es desto besser außtrocknet.

Wollt ihr diesem Gebackels unterschiedliche Farben geben / könnt ihr solches auff diese Weise thun/ wie ich bey den Portugiesischen gesagt habe.

Auch dienet dieses Gebackels vielerley Suppen und kurtze Gerichte herum zu zieren.

Wollt ihr trefflich schöne und andere Art Nonnenfürtzchen machen / so nehmt allein Mehl/ und rühret es in reines Wasser / biß es ein wenig dicker werde/ als ein gemein Kleister/thut hernach Schmaltz oder Butter in die Pfanne / und wann sie gantz heiß ist/ so giesst das übrige aus der Pfannen / thut hernach einen guten Löffel voll dieses Teigs hinein / und lasst ihn ein wenig sieden / wendet ihn auch auff beyden Seiten umb. Wann ihr nun dieser Kuchen viel gemachet habt / so durcharbeitet sie wol mit der Hand / und befeuchtet sie mit Eyern / wovon das meiste weisse weggenommen ist/und damit ihr den Teig desto fester bindet/ so lasset die Eyer zuvor durch ein Sieb lauffen. Von diesem Teige macht ihr alles was ihr wollet. Das Pomerantzen-Blumen-Wasser schickt sich sehr wol darüber zu troffeln.

Ihr könnt auch noch einen solchen Teig machen der noch schlechter ist / wann ihr das andere nicht alles zur Hand habet. Nehmt nur Eyer/ außgetruckten Weinbern Safft / und Saltz / solte aber dieses Safft zu starck seyn / könnt ihr etwas Wasser darzu giessen. Von diesem Teige könnt ihr allerhand Gebackens machen / ausserhalb die Zuckerbläschen.

Der Milch-Koch.

Von der Milch und ihrer Butter.

ICh habe mich allhier nicht unterfangen von der Beschaffenheit der Milch zu reden/ ob dieselbe von den schwartzen Kühen besser sey/ als die von den Rothen und Weissen / sondern lasse solches an der Medicorum Urtheil. Dieses sage ich/daß viel zu guter Milch erfordert werde. Nemlich / es müssen die Kühe' weder zu jung noch zu alt / auch nicht zu wild oder läuffisch/ sondern fein sanffte seyn/so wol in als ausserhalb Hauses. Auch müssen sie nicht in ihrer Brunst seyn/ dann sonst würde die Milch im sieden leichtlich gerinnen. Und muß sie mehr gelblich als weiß seyn. Die Kühe müssen auch eine gute Weyde haben/ und sind die Bergichten Weyden viel besser als die Thäler oder Morastichten/ dieweil die Milch allzeit einen Geschmack der Weyden an sich hält. Zu dem müssen sie zu Hause auch wol gefuttert und in der Streu reinlich gehalten werden.

Etliche sind gut zur Milch/ etliche zur Butter/etliche aber zum Käse / und je mehr Rohm die Milch setzet/ je weniger sie zum Käse tüchtig / Je weniger Rohm/ je bessern Käß sie gibt.

Gute Milch zu haben / kan man nicht zu reinlich damit umbgehen / man muß seine Geschirr/ als Butter Fässer/ und was mehr darzu gehört/

hört/ klein und groß wol außbrühen / und reinlich halten/ auch müssen die jenige/so damit umbgehen/ sich der Reinlichkeit befleissigen / so wol an ihrer Persohn/als in der Milchkammer alles wol zu säubern und zu waschen / dieweil die Milch leichtlich den Geruch des Ortes/wo sie stehet/ an sich nimbt.

Man hat so vielerley kleine Sachen den Sommer und Winter durch zu mercken/daß wann man selbige alle beschreiben wolte / ein gantzes Buch davon kommen solte / Ich will nur sagen: Daß wann der Rohm auffgestiegen ist / selbigen man abnehmen und in das Butterfaß / allda zu buttern/ thun müsse. Dauert es was lang/ daß die Butter sich nicht setzen will / so thut man andere Milch darzu/so warm als sie von der Kuh komt/ und ehe sie erkaltet/oder in Ermanglung derselben/ etliche stücklein Silber / So darff man auch nur das Butterfaß etwas zum Feuer nähern / daß es warm werde / jedoch nicht zu sehr/ daß die Milch nicht verbrenne.

Wann nun die Butter wol gemacht und wol gewaschen worden / muß man die jenige / welche man als frische bewahren wil / in frisch Linnen wickeln und in die Milchkammer legen/ die andere aber/welche ihr lange Zeit bewahren wollet/ müsset ihr ohne Verzug saltzen. Dann es würde euch schwer fallen selbige / wann sie erkaltet ist/ durch zu arbeiten/zumahl in Winters-Zeiten.

Wollt ihr eure Butter ungesaltzen bewahren/müsset ihr sie in einem Kessel sieden / und wann sie aufgehöret hat zu quillen/wird sie gar still stehn/

und sich klaren wie ein Oel / auch ihren Schaum über sich / und die ungebutterte Milch auff den Grund setzen. Alsdann thut sie vom Feuer / und schäumet sie fein reinlich ab / berühret aber den Grund nicht. All dieses abgeschäumte thut besonders / und gebraucht desselben in gemeinen Suppen.

Die klare und geschmoltzene Butter / bey den Hochdeutschen Schmaltz genandt / bewahret ihr und gebraucht euch derselben mit dem ersten zu allerhand Gebackens / Neben-Gerichten / Pasteten-Wercken und Salaten. Sollen derohalben gute Haußhalter beflissen seyn / derselben einen guten Vorraht in ihrer Haußhaltung zu haben / weil dieselbe in ihrer Abwesenheit nicht wie andere Butter auff dem Brodte kan gegessen werden.

Die Buttermilch ist zu allerhand gemeinen Suppen gut / wann man eine in Scheiben geschnittene und mit Butter geprägelte Zwiebel und ettwas Saltz darein wirfft. Man muß aber dieselbige / so bald sie zu sieden beginnet vom Feuer nehmen.

Auch kan man diese Milch nur bloß mit Brodtkrumen essen / sie ist trefflich gesund und kühlend / wenn sie nur nicht allzu lang im Butterfaß gestanden / ehe sie gebuttert ist.

Man richtet auch die Butter mit gestossenen Mandeln zu / gleich ein Marcipan. Hernach läßt man sie durch ein haaren Sieb geben / und thut sie in eine höltzerne hierzu sonderlich gemachte Spritzen / welche auff dem Ende viel Löcher hat. In Ermanglung solcher Spritzen kan

man

man sich auch eines Durchschlags bedienen / und die Butter mit der Hand dadurch drücken / darnach in so viel Fadem auff einem Teller lauffen lassen / gleich wie einen Hügel / hernach Ochsenzungen Blüthe / so fern sie noch zu bekommen ist / darüber streuen.

So kan man auch die Butter sonder Mandeln in solche Faden ziehen / wann man nur etwas Knoblouch Saffts / vor die / so ihn lieben / mit etwas gestossenem Saltz darzu thut.

Vom Käse.

SChönen Käß zu machen / muß nicht allein die Milch gut / sondern auch der Laff wol zugerichtet seyn. Daß man nun solchen gut habe / schlachtet man ein Kalb / welches nichts / als reine Milch genossen / und daß sich 4. Stunden vor der Schlachtung satt gesogen hat. Wann nun solches todt ist / ziehet ihr ihm die Ruthe / worinnen sich die gesogene Milch einhält / aus dem Leib / hierinnen werdet ihr geronnene Milch finden / diese Milch lasset ihr gerißen / daß sie krümlich werde suchet alle Haare / so das Kalb im Saugen mit eingeschluckt / herauß / waschet hernach diese Milch in reinem Wasser / und wann ihr sie wol außgedrucket / leget ihr sie auff weisses Linnen / daß sie wol trocken werde / hernach waschet ihr den Darm / worinnen die gekaste Milch gesessen / und thut diese Käsemilch mit etwas Saltz wieder hinein / hänget den Darm darauff in die Lufft / und setzt ein Geschirr darunter / womit ihr das austropffende saltzene Wasser fanget. Dieses ist trefflich gut die

Milchkäsend zu machen. Lasst also den Darm etliche Tage lang unberührt hangen/hernach nehmt davon/ so offt ihr vonnöthen habt/ die Milch zu käsen. Dieses nun ins Werck zu richten/ so nehmt ihr die Milch / so warm als sie von der Kuh kommet/saubert sie durch und thut von diesem Laff darein/solcher aber muß zuvor in einem Löffel voll selbiger Milch wol durchgerieben und dünn gemachet werden. Rühret dann diesen Laff mit der Milch eine Zeitlang durch einander.

Wann nun die Milch sich gesetzet hat/ so nehmt den Käß mit dem Schleeff oder Löffel heraus/und thut ihn in die Form/lasst ihm aber zuvor das Wasser oder den Wattich wol abtropffen/hierinnen könnt ihr ihn lang oder wenig liegen lassen/ wie ihr wollet/ daß er soll hart oder weich werden/ streuet hernach Zucker darüber.

Wollt ihr ihn aber saltzen / daß er dauern möge / so müsst ihr in dem / weil die Milch noch gantz warm/oder so sie erkaltet ist/müsset ihr sie auf heisser Aschen wieder auffwärmen/ den Laff darein thun / wann sie sich nun gesetzet hat/so giesst ihr selbige in runde viereckichte oder andere Form. Und wann sie wol außgetropffnet/streuet ihr Saltz darüber/und lasst sie biß an den andern Tag stehen/damit sie sich wol schliessen/ hernach kehret ihr sie um/ und saltzet sie auch auff der andern Seiten / und lasst sie also in den Formen so lange stehen / biß sie hart werden/ legt sie alsdann im Gegitter oder Stroh an die Lufft / daß sie noch härter werden. Hernach schliesst ihr sie weg biß ihr sie nöhtig habt.

Ich

Ich befinde keine bessere oder reinlichere Invention die Käse fetter oder besser zu halten/ als daß man sie in saltzenes Wasser dünckе/ hernach in Nässelblätter winde/ und sie in Töpffe oder ander Geschirr einen auff den andern lege/ damit sie einander beseuchten mögen. Man muß sie aber nit in sumpfichte oder feuchte Oerter setzen/wie etliche zu thun pflegen.

Die allerleichteste Art die harten Käse geschmeidig zu machen/ ist/ wann man sie in Haberstroh windet/ und auff Bretrichen in den Keller leget/also daß keiner den andern berühre.

Umb einen rechten grossen Käß zu machen/ so richtet ihr eine saure Milch zu von dem Saltz-Wasser / welches aus dem obbesagten Kälber-Darm oder Laff getröpfelt / und von demselbigen Wasser oder Wattich deß Käses oder auch von dem Laff selbst/ so groß/ als eine Wallnuß ist / mit drey Quartier reiner Milch. Dieses alles thut ihr in ein Fäßlein / hangt es in den Schorstein / und lasst es ein Monat lang vermacht darinnen.

Mit diesem Fäßlein geht ihr eben umb/ wie mit dem Weinessig/ nemlich / ihr giesset oben allezeit so viel süsser Milch hinein / als ihr unten der Sauren abzapfft. Wann ihr nun eure Käse machen wollet / so nehmet ihr einen Eymer voll Milch/wie sie gemolcken / giesst sie in einen Kessel/ und setzt sie zum Feure biß sie so heiß / daß ihr die Hand darinnen nicht mehr leiden könnet/ alsdann nehmt ihr sie darvon / und lasst sie still stehn / thut

hernach einen Löffel voll mehr oder minder dieser sauren Milch darein / rührt sie mit kleinen Stöcklein/wie Ruhten wol umb/biß sie fast halb erkaltet ist wann sie nun fäst wird / so arbeitet und zerbrechet sie mit der Hand / lasst sie hernach ohn gefähr eine halbe viertheil Stunde stehen/ alsdann werden die Stücklein deß Gekästen auff den Grund deß Kessels fallen / welche ihr hernach mit der Hand heraußnehmet / und in eine mit Linnen bedeckte Form leget / worinnen sie sich alsdann/ wann sie außgetropffnet / wol befästigen werden. Wann sie sich nun geschlossen/ so saltzet ihr sie und kehret sie umb gleich wie andere. Ihr müsset aber wol zusehen/ daß ihr sie nicht zerbrechet / dann sonsten würden sie inwendig schimmeln. Wann sie nun ziemlich hart getrocknet/ so setzet sie auff die Ecken / oder auff den Rand / daß die Lufft überall durchgehe. Die außgetropffte Milch ist sehr gut euer Sauer-Milchs-Fäßlein damit wieder anzufüllen.

Die andern/ als Schaafs / Ziegen und dergleichen Käse werden eben auff solche Art gemacht. Man kan auch gestossenen Pfeffer/ wie auch den grünem Safft aus grünem gestossenen Weitzen / oder andern grünen Kräutern daran thun/welches ihnen schöne Farbe / guten Geruch und Schmack geben wird.

Es ist zu mercken/ daß man etliche Küh findet/derer Milch so fett ist / daß es fast unmüglich wird / Käse davon zu machen / wo man nicht den Rohm etwas abnimmt/und sind gemeiniglich sol-

che

che Küh von weniger Milch. Muß man derohalben zuvor einen Versuch thun / und sehen wie man sich verhalten müsse / wann man der allzufette Milch den Rohm etwas abgenommen hat.

Die Milch Gefässe / wovon ihr den Rohm zur Butter genommen / muß man in einen zimlichen warmen Ofen / oder vor ein Feuer setzen / und selbe zuweilen offt umbewenden / daß sich die Milch sonder Laff setze oder gerinne / hernach machet man gemeine Käse davon / welche man umbewendet und saltzet gleich wie andere. Wann sie trocken sind / duncket man sie in gesaltzenen Wasser / bindet sie in Heu oder Blätter / legt sie in Töpffe / trägt sie in Keller. Man wendet sie auch offtmahls und befeuchtet sie. Diese werden nicht unangenehm zu essen seyn.

Wil man einen guten Käß machen / der alsofort zu essen dienet / so nimt man des Mittags den Rohm von der Milch / welche des Morgens ist gemolcken worden / mit so viel frisch gemolckener warmer Milch / dieses menget man durch einander / und thut ein wenig von obgesagtem Laff / welcher im saltzenen Wasser darin zerrieben worden / darein / rühret alles wol herumb und lässt es eine Stunde stehen. Nach diesem thut ihr solches in eure Forme / und lasst es nicht länger als 24. Stunden stehen. Damit sie sich nun desto besser setzen / so nehmt Töpffe die unten weit und oben eng sind. Den Winter über könnet ihr solche Töpfe in einen Kessel voll warmen Wasser setzen / biß die Milch laulicht werde / und desto besser gerinne v-

der Käse. Das Orangenblumen Wasser ist trefflich gut an stat des gesaltzuen zugebrauchen. Diese Composition könnet ihr auch mit gestossenen Mandel Safft / welcher mit Milch und Orangenblumen-Wasser durch ein Sieb gegangen / vermischen. Und sind diese Käse besser im Frühling als in anderer Jahres Zeit.

De la Brousse, oder Wattich Käse.

VOn dem Wattich / welcher vom Käse leckt / könt ihr auch einen sehr angenehmen Käß machen / welche die in der Proventz de la Brousse nennen. Diesen macht man also: Wann die Milch noch süsse ist / thut man sie in einen Kessel über das Feuer / und lässt sie so heiß werden / als es möglich / jedoch daß sie nicht siede. Und so bald ihr vermercket / daß etliche Bläßlein außfahren / so giesset alsobald etwas von der klaren kalten Milch darzu. Ihr rühret sie allezeit fleissig um / damit sich der Käß nicht an den Grund oder die Seite des Kessels setze. Hernach schäumet ihr das obere ab / und thut es in eine Schüssel. Und eben dieses ist es / welches man De la Brousse nennet. Wann ihr solches essen wollet / streuet ihr Zucker darüber.

Von der Schnee-Milch.

DAs oberste auff den Milch-Fässern / wann die Milch ein wenig gestanden / und der Rohm auffzusteigen beginnet / ist das allerangenehmste und gesundeste von allen.

Wann der Rohm dick und gantz auffgestiegen ist / schlägt man ihn und thut ihn auff ein Tuch

im

in ein klein Korbichen/wann er nun durchgetropfet so richtet man ihn in einer Schüssel an.

Schlaget ihr diesen Rohm mit Ruthen/und thut ein wenig weisses von Eyern daran/ so wird er eben stehen/ wie ein leichter Schnee und eines halben Fusses hoch in der Schüssel auffsteigen. Wil man dieses in solcher Form lange behalten / so legt man etliche Schnittlein weisses Brodt darunter/ welche alle Feuchtigkeiten dieses gemachten Schnees an sich ziehen.

Ein kleines und angenehmes Gerichtlein zu machen/so nimt man weich gesaltzen Käß so einen Tag alt ist / selbigen treibet man durch ein haaren Sieb / und thut süssen Rohm daran/schlägt alles durch einander / thut es hernach in eine Schüssel/ streuet Zucker darauff/und tröpffelt etliche Tropffen wolriechendes Wasser darüber.

Man siedet auch den süssen Rohm / und thut geschlagene Eyerdotter mit etwas Rosen und Orangen Blumen Wasser/ wie auch Zucker/ Mußkus und Ambra darein. Wollet ihr von gestossenen Mandeln oder Pistachen den Safft darein tropffen/ wird es desto besser schmäcken. Diesem Rohm-Gericht möcht ihr einen Nahmen geben/ wie ihr wollet. Die gestossene Citronen Schalen/ Caneel/ und andere Leckereyen daran/ werden es nicht verderben.

Von

Von dem geflügelten Vieh.

DEn allerkleinsten Küchlein / welche man noch Grützhünlein nennet / muß man die Gurgel abschneiden / daß sie bluten / hernach brühen / entfedern / und sie gantz außweyden / als dann reiniat man sie mit warmen Wasser. Dieses aber nimt viel von ihrem guten Geschmack hinweg. Ists derohalben besser / wo man Gedult haben kan / daß man sie trocken bepflucke / und hernach auff Kohlen oder einem Rost fänge. Also werden sie viel geschmackhaffter seyn / als wan man sie in heissen Wasser gebrüet und gewaschen hat.

Läßt man sie auch einen Tag liegen / so wird das Fleisch desto kürtzer und mürber werden. Wann sie nun kalt sind / trucknet man sie wol ab / und spickt sie / oder aber bedecket sie mit einem breitgeschnittenem Specke. Wann nun solcher Speck mit einem höltzern Spießlein in die Länge darüber angeheffstet scheinen sie eben als Rebhüner / steckt man solches in die Zwerg / scheinen sie als Wachteln / hernach bindet man auch Weinblätter darauff / und hefftet solch höltzern Spießlein an einen grossen eysern Bratspieß / und bratet sie an einem schönen hellen Feuer. Dann dieses Fleisch ist so dünn / daß wann der Speck beginnt etwas braunlich zu scheinen / so ist es schon gahr. Solten sie angesteckt werden / würden sie bald dürr werden / und ihren Geschmack verlieren.

Der Weinessig / so wol der von Rosen als der gemeine / wie auch der Beste und gemeine außgepreßter Trauben-Safft ist die Brüh / welche hierzu am besten dienet.

Wann sie nun etwas stärcker sind / kan man sie in die Suppen thun / und nachdem man sie getödtet / gebrühet / und außgenommen hat / schneidet man ihnen die Klauen ab / und steckt den einen Fuß in den untersten Schnabel / daß der Halß an den Beinen zu liegen komme. Hernach nimpt man beyde Füsse und steckt sie inwendig in das Hühnlein / wo das Eingeweide ist außgenommen worden / oder aber man öffnet die Haut zwischen den Beinen mit einem Messer / und stösst die Füsse dadurch. Daß man aber solche desto besser biegen möge / löset man das Sehnlein / welches hinten am Knie sitzt. Ferner bieget man ihnen die Flügel umb. Wann solches geschehen ist / steckt man sie besonders in einen Topff / und giesst die Brühe daran / darinnen sie sieden sollen. Man muß aber acht haben / daß sie nicht gantz versieden / weil sie noch zart sind. Von Kräutern schicket sich am besten darauff / Asperges / Arbsen / Lactuck / Cycory und andere / wie es die Zeit deß Jahres gibt. Diese lasst ihr besonders sieden / und richtet sie zu / wie ich an ihrem Orte davon geredet habe.

Wollt ihr einen Eyerdotter mit Weinbeern Safft zerrieben darzuthun / müsst ihr / wann ihr das Huhn anrichten wollet / diesen Dotter etwas sieden / uud ihn fleissig umrühren / daß er nicht gerinne /

rinne / hernach selbigen darüber schütten / solches wird die Brüh säimig machen.

Wolt ihr sie mit Mandelmilch zurichten / müsst ihr die Mandeln in einem steinern Mörser mit der Hühnerbrüh / an stat deß Rosenwassers stossen / hernach durch ein haaren Sieb mit einem Löffel reiben / und wann es nicht fliessen will / von der Brüh immer mehr darzu giessen / auch kein ander Gewürtz als Saltz darzu thun.

Wann nun diese Suppe angerichtet ist / so streuet ihr zum Zierraht gescheelte Pistachen darüber.

Die Hüner und Capaunen / wann sie eben wie diese Hühnlein zugerichtet seyn / kan man selbige auch in guten Suppen essen / als in Reiß / in Mandelmilch / in Schnittloch / Petersilienwurtzeln / Carden und andern Garten-Kräutern / alle auff diese Art / wie ich vormahls gesaget habe.

Man muß aber den alten Hünern die Haut von den Füssen ziehen / umb / daß sie desto leichter abgehe / so hält man sie auff glüende Kohlen oder in die Flamme.

Wollet ihr sie füllen / so steckt ihr einen nicht gar zu spitzigen Stock hinter den Halß / und scheidet so suptil als ihr könnt die Haut von dem Fleisch und füllet sie mit solchem Gefülsel / wie ich bey dem Kohl geredet habe. Lasst es überall fliessen und lauffen / wo ihr wollet / wendet es fein in der Hand / und bindet es fäst mit Zwirn oder Segelgarn zwey oder dreymahl herumb / damit es im Topffe nicht zerbörste. Wann sie nun gahr sind / thut ihr die

Bin-

Bindung davon/ und legt sie auffgeschnitten Brodt ehe ihr die Brüh darüber giesst.

Man thut auch die Knochen gantz auß den Hünern/ ohne daß man ihnen die Haut zerbricht / und füllet dieselbe wieder mit dem vorbesagtem Gefülsel / thut auch etwas roh Fleisch von dem / so man im abblasen herauß genommen / darein/ hernach nähet man das Loch mit einem Zwirnsfaden zu/ und bindet es/ steckt es in einen Topff/ und siedet es also gar.

Die Brüh hierüber/ welche man vom Käß macht / und von etlichen à la Jacobin genennet wird / macht man von einem Brodte / das keine Rinde hat / und bey den Frantzosen Pain alamode heisst: Dieses Brodt öffnet ihr und thut alle Krumen herauß/ hernach lasset ihr das umbhergewesene in einem Ofen oder vor einem Feuer dörren. Wann es nun braunlicht scheinet / so legt ihr es in eine Schüssel/zerbrecht es / und macht es breit / jedoch/ daß die Seite/ wo die Krumen gesessen/ unten zu liegen komme. Hernach setzt ihr diese Schüssel auff glüende Kohlen / und wann sie nun gar heiß / so beseuchtet ihr das Brodt mit der blossen Brüh / die ihr habet / worinnen noch keine Kräuter oder Erbsen gesotten sind / und lasst das Brodt allgemählich weich werden / und beseuchtet es immer / biß es sich etwas an die Schüssel setzet / alsdann macht ihr eine Lage des frischesten und süssesten Holländischen geriebenen Käses darüber / hierauff wieder eine andere Lage / von klein gebraten und gehacktem Hüner oder Vogelfleisch/

und feuchtet es wiederum an/daß der Käß schmeltze und alles weich werde. Wañ ihr nun solch Gerichte zu Tische traget / so leget ihr etliche Schnittlein Citronen oder Granaten Körnlein darüber.

Noch auff eine andere und leichtere Ahrt. Ihr schneidet ein weich ungesaltzenes Brodt in Stücke / hernach legt ihr hiervon eine Lage in eine silberne Schüssel / auff dieses Brodt legt ihr eine Lage Käse / hierüber wieder etliche Scheiben Brodt / und abermahls Käse zum letzten / über den Käß allerhand gebraten und gehacktes Vogel-Fleisch. Die Suppe hierüber / ziehret man gemeiniglich mit Vogel-Schenckeln / Flügel-Enden / Halß und Kopff / auch mit dem Rücken woran der Steuß sitzet. Uber dieses alles thut man abermahls etliche Schnittlein Käse / und füllet die Schüssel überall mit Brühe / und zieret sie / wie ich voran gesaget habe.

Die Fricassirten Hüner macht man gemeiniglich geschwinde fertig. Wil ich euch derohalben die geschwindeste Art unterweisen. Dieses geschicht / in dem man den Hünern den Kopff abreisset / und sie in einen Eymer voll kaltes Wasser wirfft. Hernach enthäuptet man sie / spaltet ihnen darauff den Rücken / und nimt das Inwendige herauß / wäschet sie wol / und hauet sie in Stücken / schlägt darnach auff jedes Stück mit dem Rücken des Küchen Messers / daß es beydes weich / oder mürbe / wie auch seine Knochen zerbrochen werden. In dem / daß solches geschiehet / hält ein anderer eine Pfanne über das Feuer / worinnen

Waß-

Wasser/Butter oder Speck und Saltz ist. Wann nun die Brüh beginnt auffzusteigen/oder zu sieden/ wirfft man die Hüner hinein / und würtzet sie mit Pfeffer / Zwiebeln und andern hier zu tauglichen Ingredientien.

Daß die Hüner bald mögen erstarren / so werffen etliche dieselbe / so bald sie getödtet worden / in frisches Wasser/ andere hangen sie an einen Feigen Baum. Andere ziehen ihnen den Hals aus dem Genicke/sonder abreissen/ und hangen sie bey den Füssen auff/ daß das Blut sich alles in den Halß setze/welches man hernach abschneidet/ hernach richtet man sie nach gemeiner Art zu. Man hat noch viel andere Wissenschafften dieselbe mürb zu machen. Ihr könnet die Leichteste davon versuchen.

Ein herrliches Fricasse zu machen / nimt man solch erstarrete Hüner/ und haut sie in Stücken/wascht sie wol und thut sie in eine Pfanne mit geschmoltzenem Speck oder Butter / daß sie einen Geschmack nach dem Gepräglten bekommen/ hernach giesst ihr etwas Brüh/ darin keine Kräuter gewesen seyn / oder in Ermangelung derselben Wasser/Butter oder gewürffelt Speck und Saltz/ Gewürtz und andere Ingredientien daran / als weissen Wein/außgedrückten unreiffen Weinberer-Safft/ Zwibeln/ feine Kräuter/ Pomrantzen und Citronen Schalen / und alles das / was ihr vor köstlich achtet / Erdschwämme und dergleichen. Wann sie gesotten sind / thut ihr etwas von geschlagenen Eyerdotter oder Milchrohm darüber/

und

und macht nur eine kurtze Brüh/ rühret sie offt um/ damit sie sich nicht ansetze. Es sind auch die Peterfilien Blätter eine schöner Zierraht und Geschmack zu allerhand Fricasseen.

Eine Marinade von jungen Hünern macht man also: Man spaltet die Hüner im Rücken/und wann man sie außgenommen/ auch wol gewaschen hat/beuget man sie von einander/ deß sie platt liegen. Hernach schlägt man drey oder vier mahle mit dem Küchen-Messerrücken darauff/ daß ihr Fleisch und Knochen zerbrechen und mürbe werden. Wann solches geschehen ist/ legt ihr sie in eine Schüssel/ und thut weissen Wein/ Weinessig/ Weinbeer-Safft/ Gewürtz/ Saltz/ Orangien und Citronen Schalen/ klein und grosse Zwiebeln/ und etwas feine Kräuter darüber/ wendet sie auch bißweilen hierinnen umb/ daß sie einem Geschmack davon bekommen/ hernach nehmt ihr sie herauß/ und lasst sie abtropffen/und prägelt sie in Schmaltz oder Butter. Wollet ihr sie auch in truckenem Mehl umwenden/ oder auch in einen Nonnenfürtzichen Teig tuncken/ werden sie eine angenehme Farbe bekommen. Wann ihr sie anrichtet/ist der Pommerantzen Safft die beste Brüh darüber/ es sey dann/ daß ihr von dem/ worinnen sie vor dem prägeln gelegen/ eine sonderliche Brüh machen wollet.

Man richtet die Capaunen mit einer kurtzen Brüh zu/ wie ich bey der Beschreibung der Calekutischen Hüner sagen werde.

Allerhand Gevögel/ als junge Hüner/ Ca-

paun-

paunen/ꝛc. werden so man sie braten wil/ gespickt.

Man bratet sie auch ohne Speck / und feuchtet sie mit Butter/steckt auch inwendig ein Zwiebel/ worinnen zwey oder drey Gewürtz Nägelken seyn/ mit etwas Saltz und Pfeffer. Wann sie nun fast gahr sindt streuet man klein gerieben Brodt mit etwas Saltz vermengt darüber.

Wil man einen Capaun geschwinde braten/ so macht man ein stück Speck an einen Stecken feste und zündet solchen an / diese brennende und auff den Capaunen fallende Tropffen bohren das Fleisch biß auff den Knochen durch / und machen es in einem Huy gahr.

Die Brühen macht mau gern von Wasser/ Saltz/Weinbeeren und Orangen Safft. Diese ist die beste von allen.

So bald ein Capaun vom Spiesse gezogen worden / so schneidet ihm längst dem Bauch her etliche Schnitte / streuet Saltz darein/ nehmt hernach eine Schüssel / worinn außgedruckten Orangen Safft / und leget einen Teller auff den Capaunen/ druckt denselben/ daß sein Safft in den Orangen Safft lauffe/ begiesst ihn mit demselbigen wieder / und drückt und befeuchtet ihn zu zwey oder drey mahlen also. Wollt ihr auch etwas mit Wasser gestossenen Knobloch-Saffts nehmen / müsst ihr solchen daran thun/ weil die Brüh noch warm ist. Dann bey dem Auffgewärmten ist der Knobloch Safft unangenehm. Ich wil hoffen / daß ihr solches Essen vor gut erkennen werdet.

Von

Von den Pfauen / Fasanen / Hasel-Hünern und dergleichen Gevögel.

Alle diese Art Vögel richtet man zu wie Hüner / Capaunen / und dergleichen / nur daß man ihnen die Flügel abschneidet / wann man aber solch Gebratens vor Leute auffsetzet / die da zweiffeln / daß es solch Gevögel wäre / so lässt man einen Flügel mit den Federn / wie auch den Kopff und den Halß / welchen man im braten mit Papier bewickelt / daran sitzen. Wann es nun gahr ist / thut man das Papier weg / damit man den Vogel an seinen Federn desto besser erkennen möge.

Von den Indianischen Hünern.

Diese kan man auff allerhand Arten / wie ich bey den Hünern gesagt habe / zurichten / so wol in Suppen / Fricassiren / Marinaden / als auch Gebraten. Wann das Indianische Huhn gebraten / und kalt gegessen wird / schmeckt es sehr wol. Man kan alsdann die Flügel und Schenckel darvon thun / und sie auff dem Roste braten / oder auch eine Suppe / bey den Frantzosen A la Robert genandt / welche man von Senff / Saltz / Weinessig / Pfeffer und geschnittenen Zwibeln zurichtet / darüber machen.

Mann machet auch ein kurtzes Suppen-Gerichte davon / vornehmlich von den grossen Hahnen. Dieses macht man also: Wann sie auß-

außgenommen worden/so wischet man den Leib inwendig sonder Wasser aus / und schneidet etliche Schnitte durch den Magen und Schenckel/ damit man grosse Stücke Speck / welche vor mit Saltz und Pfeffer berieben worden / in das Fleisch schieben könne. Hernach hefftet ihr Stecken dadurch/ als wann man solche braten wolte/ stecket alsdann den Schenckel durch den untersten Schnabel/ und schneidet das Obertheil oder die Nasen hinweg/ hernach bindet ihr sie Creutzweiß mit Segelgarn/ eben / wie die gefüllete Capaunen / damit ihr sie gantz uñ unverbrochen auß der brüh ziehen könnet/ leget sie hernach auff ein weiß Serviet/ und zieret sie mit allerhand geprägelten Citronen Schnitten/ schönen Blumen und dergleichen angenehmen Sachen.

Ihr könnt sie auch in einer langen Brüh sieden/ und wann sie fast gahr sind / weissen Wein/ Weinbeer-Safft / kleine und grosse Zwiebel/ Gewürtz/ feine Kräuter / sonderlich aber Roßmarien mit Citronen-Schalen daran thun. Wann sie gahr sind/lasst ihr sie/ehe ihr sie aufftragt / in ihrer Brüh erkalten / damit sie desto besser darnach schmeckt.

Eine ordinari Küchen-Brüh / worinnen man allerhand Sachen kochet / und gute Suppen davon machet / wird von Stücken Ochsen-Fleisch so auß dem Schenckel geschnitten / wie auch von den Schaafs- und Kälber-Hälsen und gutem Ochsen Fett gemacht. Hütet euch aber / daß keine Schaaffs-Schwäntze oder Kalbs Füsse darzu kommen/ dann

eines

eins würde nach dem Eingeweide/ und das andere nach Teig schmecken) gemacht.

Wann all dieses Fleisch fast halb gahr ist/ so ziehet man die Brüh davon/ und lässt sie durch ein Sieb lauffen. Man thut aber zuvor das Fette an die Seiten/ und eben dieses ist die Brüh/ so man in der Küchen zu allerhand Suppen und gesotte-nen Speisen gebraucht.

Die Gesund Suppen/ wie man sie heisset/ wer-den gemacht von dem besten Ochsenfleisch/ welches an der Brust sitzet / von den blutigen Schaafshäl-sen/ und von der Kälber Brust/ auch von Indiani-schen und gemeinen Hünern.

Wann ihr allerhand gutes Fleisch mit Gevö-gel/ als Tauben und dergleichen/ mit etwas klein geschnitten Speck/ auch unterschiedlichen Küchen-Kräutern / wie auch grünen Erbsen und Asperges zusammen in einem Topffe siedet/ nennet man sol-ches Gerichte bey den Frantzosen Pot pourry. Ins gemein Oly podrigo.

Die Indianische Hüner / welche in kurtzer Suppen gekochet sind / kan man auch in feinen Teig setzen/ auch nimt man ihnen die Knochen her-auß / und thut ihnen die Haut ab/ eben/ wie ich bey den gefülleten Capaunen gedacht habe. Oder la-ber man schneidet in das Fleisch / und nimbt die Knochen herauß / spicket sie hernach / wie bey den Indianischen Hünern mit kurtzen Brühen gedacht worden.

Man hacket auch dieses Fleisch gar klein/ und macht eine Brüh von zerriebenen Eyern / wie

bey

bey den Fricassirten Hünern/daran. Dieses läßt man durch einen Trichter in die Pastete lauffen/so bald man davon essen will.

All dergleichen Pasteten kan man so von Zahmen als andern Indianischen Hünern machen.

Von den jungen Gänsen.

DEn jungen Gänsen muß man die Gurgul abschneiden/so thut man auch die Flügel biß an den Leib davon. Hernach brühet man sie/daß die Stumel / oder die Dunfedern davon kommen/ alsdann öffnet man sie unten am Bauche zwischen den Schenckeln/ und nimpt sie gantz auß. Die Gurgel zieht man ihnen / wie andern Vögeln hinten auß dem Hause. Wann solches geschehen wirfft man sie in frisches Wasser und wäschet sie. Will man sie aber sieden/ so drehet man ihnen die Füsse hinten auff den Rücken/und stecket ihnen den Halß in den Leib / (dieses nennt man auff Schwaanen Ahrt.) Hernach macht man eine Suppe davon/ wie von andern Gevögeln.

Wann sie nun etwas grösser sind/ so schneidet man ihnen die Füsse/Flügel und Halß ab/ehe man sie brühet. Hernach nimt man sie auß und richtet sie zu/ wie ich gesagt habe. Ist es aber / daß ihre Federkeile schon hart sind/ und nicht mehr bluten muß man sie trocken pflücken/ehe sie gebrühet werden/damit der Duhn davon bewahret werde / hernach mit marmen Wasser wieder auffbilden.

Wann man die jungen Gänse braten will/ nimt man sie auß / und macht ein Gefüllsel / wor-

ein ihre Lebern mit gehacket seyn / (dann dieses ist das allerbeste an allen Gevögeln) wie man dieses Gefüllsel mache / habe ich an seinem Ort schon gedacht/(gebet aber wol acht/ daß ihr die Galle nicht daran lasst / sondern dieselbe unverletzt) wie auch ein Stücklein von der Leber/woran sie gesessen/ davon thut/dann solches Stücklein gemeiniglich nach der Gallen Bitterkeit schmeckt.

Die allergrösten und setten Gänse muß man trocken pflücken / hernach ihnen die Flügel/ Halß und Füsse abschneiden / alsdann inwendig außtrucknen / und über keine Flammen halten / es sey dann / daß ihr der Reinligkeit halber sie lieber sängen wollet/ehe ihr sie außnehmet: Alsdann leget ihr sie auff einen Rost oder auff Kohlen/daß sie wiederumb gute Gestalt bekommen. Wann sie nun kalt sind/so windet man mitten umb ihren Leib ihr Eingeweyde/ welches man aber zuvor offtmals gereiniget und gewaschen hat/steckt sie ferner an einen Spieß / und bratet sie an einem gemähligen Feuer.

Das herauß getropfete Schmaltz kan man zum Geprägel / und sonderlich zu den Bohnen/ woran es sich über die massen wol schickt / bewahren.

Etliche füllen sie / ehe sie solche an den Spieß stecken/ und nähen hernach den Bauch wieder zu. Es schickt sich aber dieses nicht recht wol. Und bedünckt es mich/daß es besser sey/ wann das Gefüllsel besonders gekochet / und wann die Ganß gahr ist/solches alsdann hinein gethan werde.

Etli-

Etliche stecken des guten Geschmacks halber/ ehe die Ganß an den Spieß geheffter wird / eine Zwiebel mit Nägelken durchstochen/Gewürtz und etliche feine Kräuter / sonderlich aber die Salvey darein / andere aber nehmen nichts anders als Saltz und Pfeffer / wie bey den Indianischen Hünern/ Andere thun Castanien und Capers darein/ etliche gar leckere stecken Anchois und gesaltzene Oesters darein. Es dünckt mich aber / daß ein jeglich Fleisch/ wann es bey seinem natürlichen Geschmack gelassen wird/am angenehmsten sey.

Man hat das Gefüllsel allzeit groß geachtet/ so wol bey den jungen Gänsen als bey den Spannferckeln.

Die grossen Gänse schneidet man auch in vier Stücke / und saltzet sie ein / hernach kocht man sie im Topffe/gleich wie Schweinen Fleisch/wann sie noch frisch und eingesaltzen sind/ ist es ein trefflich Essen/und kan man viel dabey ersparen.

So macht man auch eine kurtze Brüh daran/ und richtet sie eben zu/ wie die Indianische Hüner.

Den Halß / den Kopff/ Flügel und Füsse/ (bey etlichen die kleine Ganß genandt) pflücket man und sänget sie über dem Feuer / damit die Federn herab kommen/ und man die Haut von den Füssen ziehen könne. Hernach läßt man sie mit den Magen besonders sieden / es wird aber gut seyn/ wann man alles mit Zwirnsfaden zusammen bindet / dann sonst würde es von einander kochen: Wann man nun solches anrichtet / macht man

eine Brüh darüber von der Suppen / worinnen sie gekocht/ saltzet solche / und streuet Petersilie darüber. So kan man auch ein Schüßlichen mit Weinessig/ Pfeffer und Saltz dabey setzen. Wolt ihr sie aber mit einer kurtzen Brüh kochen / werden sie auch wol schmecken.

Von den Aendten.

DJe Hauß- oder zahmen Aendten schicken sich zum sieden am besten / dieweil sie nicht nach den Morasten schmecken / wie andere wilde oder Bach-Aendten. Hievon macht man allerhand Suppen. Zum besten aber schicken sich hierzu die Rüben. Wann sie gesotten sind/ nimt man etwas von ihrer Brüh / und thut sie in einen sonderlichen Topff / vermischt solche mit klein geriebenen und unverbrenneten weissen Brods-Rinden/ wann nun alles eingefeuchtet / so lässt man es durch ein haaren Sieb mit einer fetten Brüh lauffen/ so ihr nun anrichtet/ so leget ihr die Aendte in die Schüssel auff Brodt/ hernach nehmt ihr solche kleine geriebene Brodt-Rinden/ und thut sie mit etwas Weinbeer-Safft in einen Topff / lasst sie einmahl auffsieden/ und schüttet sie hernach über die Aendten.

Ehe man aber die Aendten in den Topff stecket/ spickt man sie mit klein geschnittenen Rüben/ eben wie mit Speck / Von diesem macht man vier kleine Büschlein/ eine auff jeder Seiten der Schultern/ und auff das dicke Brustfleisch. Die andere Zwey aber auff das dicke der Schenckel.

Eine Suppe hierüber von Lutter-Tranck ma-

macht man also: Wann die Aendte fast halb gahr/ und in guter Brüh gesotten ist/ so füllet ihr sie wieder mit Wein/Zucker/Gewürtz/ Nägelken und einen stücklein Caneel / wollet ihr noch mehr daran/ so nehmt ihr Rosinen / Corinthen / Brunellen/ Pflaumen / und an statt des kleinen geschnittenen Brodes nehmet ihr die helffte Biscuit und Pfeffer-Kuchen. Wann ihr sie nun anrichtet/streuet ihr Zucker darüber.

Auch siedet man sie mit kurtzer Brüh / eben wie die fette Gänse.

Wil man sie warm in einer Pasteten essen/ so schneidet man erst in Stücken / hernach stoosset man sie in einer Pfannen / mit klein geschnittenem Speck oder Butter etwas Wasser / Wein/ Weinessig/ Weinbeer-Safft/ Saltz/ Gewürtz und etliche Stücklein Citronen. Die Brüh lässt man gantz einsieden: Hernach giesst man solche in eine Schüssel / alsdann bildet man den Pasteten Teig/ und legt eine Lage Speck oder Butter darunter/ hierauff das Fleisch/und wieder eine Lage geschnitten Speck mit einigen Lorbeer-Blättern. Endlich schliesst ihr den Pasteten Teig zu / und schiebt ihn in den Ofen / daß ihr warm davon essen könnet. Wollt ihr aber auch eine Brüh von Eyern lassen hinein lauffen / wie bey den jungen Hünern gedacht worden / wird solches nicht unangenehm seyn.

Eben dieses gestooste Gerichte kan man auch erst auff die Tafel setzen / und etwas mehr Brüh daran lassen.

In die Pasteten/ die man nennet A la mode de Perone / muß man sie eben wie die jungen Kalkuten zurichten/ mit oder ohne Knochen / sechs auff eine Pastete gerechnet.

Zum Braten schicken sich die wilden Aendten am besten / und sind die delicatesten. Man schneidet ihnen Kopff und Flügel ab / wie den jungen Gänsen/ lässet ihnen aber die Füsse sitzen welche man auff den Rücken drähet / damit man auß ihrer kleinen Gestalt und auß ihren Nägeln die wilde Art urtheilen könne.

Man spickt sie nur an vier Orten/ umb die Brust und Schenckel. Die Brüh daran / macht man von etwas Weinessig / Saltz/ Wasser und Weinbeer Safft / mit wenig Gewürtz und Pomerantzen Schalen. Wollt ihr die Brüh süß/ macht ihr von Zucker/ Wein / Weinessig/ Gewürtz / Nägelken/ Pfeffer und Saltz. Legt ihr sie aber drucken in die Schüssel/ so schneidet ihr etliche Schnitte zwerg über die Brust / und streuet Saltz mit etwas Citronen Safft darein. Dann dieses ist die allerbeste Brüh hierzu.

Die Teicher/ Krich-Aendten und andere Wasservögel kan man theils in Suppen kochen/ theils fricassiren/ theils in Pasteten und kurtzen Brühen zurichten / theils auch braten / nachdem man sie gerne isst. Ich würde gar zu lang in Beschreibung aller dieser Dinge seyn. Ich sage nur/ daß man dieses bloß in acht nehmen soll/ daß/ was nach dem Moraß schmeckt/ nicht zum sieden noch zu Pasteten tauge / sondern daß es müsse gespickt und am Spiesse gebraten werden.

Von

Von den jungen Tauben.

DJe junge Taube ist ein Vogel/ welchen man essen kan/so bald er auß dem Ey kommet/und ist es so weit gekommen/ daß/ wann sie trefflich theuer sind/ welches gemeiniglich im Winter ist/ man sie am höchsten achtet/ und hiemit grosse Verschwendung macht/weil man derer viel Dutzent in eine Tarte oder Pasteten thut.

Die gar Jungen zuzurichten/ schneidet man ihnen die Gurgel ab/ daß sie bluten/ hernach brühet man ihnen ihr kleines Dünhaar ab/ nimt ihnen den Magen und das Eingeweyde herauß/ und siedet sie in der besten Brüh ohne Kräuter/nur mit etwas kleinen Zwiebel.

Wann sie nun etwas grösser sind/ daß ihnen die Stumeln hervor schiessen/ alsdann sind sie am allerbesten. Diese nimt man auß/ wie die Kleinen/und beschneidet ihnen die Klauen und den Schnabel.

Wann sie sich nun mit Federn bedecken/ und die Taube und der Täuber sie noch mit weichlichstem Futter/und sie nicht mit gemein Korn abspeisen/sind sie sehr trefflich von Geschmacke und zart zu essen.

Diese mit guter Manier abzubrühen/ so schneidet ihr ihnen zu erst die Gurgel ab/ und werfft sie alsobald in laulicht warm Wasser/ daß sie biß auff den letzten Tropffen außbluten/ hernach thut ihr sie in ein ander Wasser/ umb rein zu machen/ indessen lasset ihr einen Kessel mit Wasser was auffsieden/ und werffet die Tauben darein/

kehret sie auch mit dem KochLöffel/daran kein Fett sitzet/ herumb / hernach nehmet ihr sie wieder heraus/ und legt sie auff einen Hauffen auff den Tisch/ und druckt eine gegen die andere / daß sie sich überall einander erwärmen. Alsdann rupffet ihr ihnen die Federn ab/ so geschwind als ihr könnet/und werfft sie also ab gepflückt/in kaltes Wasser. Ist es aber / daß ihr nur allein dabey seyd/ und keinen Gehülffen habet / der euch rupffen hilfft/ so nehmt ihr zur Zeit eine aus dem laulichten Wasser / worinnen sie geblutet / und fasst selbige beym Halß/ wendet sie im heissen Wasser herumb / hernach fasset ihr sie wieder bey den Füssen / und kehret den Kopff unten. Wann ihr meynet / daß sie gnug durchgewärmet seyn / so ziehet sie wieder aus dem Wasser und legt sie auff den Tisch/ drucket darauff daß sie durch und durch erwärmen/ und das meiste Wasser herauß gehe / rupffet alsdann die Federn geschwinde herab / und macht die Haut von den Füssen und den Schnabel ab / hernach waschet sie mit kaltem Wasser/oder lasset sie so lang liegen/biß sie alle gepflücket seyn.

Die Tauben anßzunehmen / schneidet man ihnen hinten im Nacken die Haut auff / und nimt die Gurgel behend ohne Zerknickung herauß/ hernach schneidet man das Knöpfichen vom hindersten ab/ und drücket mit den Händen die Schenckel/ also daß man beyde Daumen auff den Bauch stützet / als dann gehet das Eingeweyde von sich selbst herauß/und bleibet die Leber im Leibe/welche das beste an den Tauben ist / die sonst keine Galle haben.

haben. Man macht den Magen rein/ und nimt die Miltz von dem Eingeweyde / wirfft alles in kalt Wasser / hernach wäscht man die Taube wol mit Wasser/ biß sie nicht mehr blutig scheine / schneidet ihr hernach die Spitze des Schnabels / wie auch die Klauen ab / und spaltet ihnen hinten das Geleuck des Knyes / alsdann stecket ihr die Füsse in den Leib / und drähet ihnen die Flügel umb/ steckt darnach mitten durch einen Stecken / und lasst sie in guter Brühe auffquillen.

Die grossen Tauben richtet man eben so wie die Kleinen zu / es sey dann / daß man sie anders tödten/ und die Feder trocken abpflücken und wañ man sie außgenommen hat / auff glüenden Kohlen auffquillen wolte. Man pflückt ihnen aber die Federn nur halb vom Halse / und lässt ihnen die Füsse außgestreckt/ die Flügel aber werden ihnen umgedrähet.

Die Tauben zu tödten / drücket man ihnen nur den Kopff / oder aber / man bricht ihnen das Genicke und drückt den Daumen darein/ alsdann sterben sie alsbald. Den Allergrösten ziehet man eine von den stärcksten Federn aus / und stosst ihnen selbige in den Kropff / und lässt sie also kalt werden / damit sie nach der stinckenden Feuchtigkeit/ welche aus dem Kropffe gehet/ dessen Geruch sie im erkalten leichtlich annehmen / nicht rüchen mögen.

Eine Suppe/welche die Frantzosen Bisque neñen wird von vielen Ingredienten zugerichtet / daher man sie auch sonderlich von vielen andern Sup-

pen/welche man auff gerieben Brodt gieſſet/unterſcheidet/und dieſes ſind die Tauben-Suppen.

Ein jeder guter Koch/welcher eine ſolche Biſſque oder Tauben-Suppen zurichten kan/ mag ſagen/ daß er ein guter Suppen-Koch ſey/ dieweil alle andere von dieſer Suppen ihren Uhrſprung haben.

Dieſe wol anzufangen/ ſo nehmt ihr von den allerkleinſten Tauben/ und ſiedet ſie in der allerbeſten Brühe/ laſſet ſie aber alſo ſieden/ daß ſie nicht zerbrechen/ hieran thut ihr ein wenig Nägelken und kleine Zwiebeln. Hernach nehmt ihr noch einen andern Topff/und thut Kalbs-Schweder/daß am Halſe ſitzt/ darein/ und laſſet ſolches eben wie die jungen Tauben ſieden/ hernach gieſſet ihr dieſes aus beyden Töpffen in eine/ daß alles einen Geſchmack bekomme. Uber dieſe zwey habet ihr noch den dritten Topff/ worinnen ihr die Hahnen-Kämme und Klötichen/ mit obigen Gewürtze ſiedet. Ich ſage zu dem Ende von drey Töpffen/ weil die kleinen Tauben nicht ſo lange wollen geſotten/ ſondern in ihrer Brüh oder Biſſque bald gahr ſeyn. Und dieweil die Hahnen-Kämme/wann ſie alt ſind/ offt hart werden/ und wann man ſie ſchon lang ins Waſſer leget/ gebrühet/und lange geſotten hat/ſo findet man jedoch viel darunter/welche/indem ſie ſollen weich werden/ faſt verharten/ ſelbige muß man dann vor Hunde oder Katzen werffen.

Ihr ſteckt einen guten Hammel-Schlägel oder Keule an den Spieß/(und wartet nicht ſo lang biß

biß er gantz gahr und abzuziehen ist) diese Keule prickelt ihr überall mit einem Messer/ und legt sie in ein Schüssel auff einen Teller/ daß der Safft heraußlauffe/ hernach decket ihr eine andere Schüssel darauff/ und breitet einen Tischtuch darüber/daß sie darunter ersticke/ und biß auff den letzten Tropffen außtreuge. Etliche haben kleine Pressen/ die vorige Art aber ist viel reinlicher und bleibt das Fleisch angenehmer/ ein Fricasse vor einen geringen Tisch davon zu machen. Daß man nun von solcher Brühe das Fett abnehmen möge/ läßt man sie erkalten/ hält alsdann das obensitzende Fett mit einem Messer/ und läßt die Brüh unten ablauffen.

Wann nun alles also angestellet worden/ und solch Fleisch halb gahr ist/ nehmt ihr eine silberne Schüssel/ und thut geriebn Brodt sonder Rinden daran/ gleich wie ich bey den jungen Hühnern/bey der Jacobiner Suppen gedacht habe.

Dieses Brodt richtet ihr mit der besten Brüh/ darinnen keine Kräuter gesotten worden/ an/ und lasst selbiges sich an die Schüssel setzen/jedoch/daß es nicht anbrenne. Auff dieses Brodt streuet ihr ein wenig von gestossenem Caneel/ und legt eine Lage junge Hühner oder anderer Vögel gehacktes Fleisch/ von welchem ihr all das Gespickte abgelesen habt/darüber. Uber dieses Gehackte legt ihr etliche Stücklein gutes Ochsenmarcks/ hernach wieder eine Lage dieses Brodts/ worüber ihr einen Löffel vol der Tauben oder Erdschwämme Brühe giesset/ welche Erdschwämm ihr auch in einem

son-

sonderlichen Topffe sieden müsset. Eine halbe Stunde vorher/ehe ihr anrichtet/ nehmet ihr eure Tauben und legt die Köpffe gegen den Boden der Schüssel/hernach thut ihr diesen Kalber Schweder mit den Hahnen Kämmen / Klötichen und Erdschwämmen umb diese Tauben / und legt sie/ so ordentlich/als ihr könnt / bedeckt alsdann diese Bißque/oder Tauben Suppe mit einer andern Schüssel / und lasst es ein wenig auff dem Feuer stehen/ und da es von nöhten ist / so giesst ihr noch etwas von eurer Tauben Suppen daran.

Wann man nun das Essen fordert/ setzt ihr dieses also fort auff ein lebendiges Kohlfeuer/ damit man / wann es warm wird / das Fette desto leichter abnehmen könne / in dem ihr nur die Schüssel ein wenig zur Seiten wiget / und das Fette also in andere Schüssel lauffen lasset. Wann ihr nun solch Gerichte wollet auffstragen lassen/ so giesst den gedachten Hamel Keulen Safft / welchen ihr am Feuer wärmet / mit Citronen Safft vermenget/jedoch aber nicht damit versäuert/ darüber/und schüttelt die Schüssel ein wenig/ daß ein Theil von der Brüh in das Gehackte dieser Bißque lauffe. Ist sie aber ein wenig zu süß/ so könnt ihr ein wenig Saltz in diesen Safft thun / ehe er daran gegossen wird. Nehmt aber in acht / daß ihr alles fein süß lasset/weil man mit dem Saltze/ sonderlich bey diesen Bisquen sich leichtlich vergreiffen kan / und man vieler Suppen Feuchtigkeit hiemit verzehren lässt / davon nichts mehr als das Saltz übrig bleibe / über dem auch / weil man

hie-

hiemit wartet/biß alles auffgetragen / und die Leute zu Tische sitzen wollen / in wehrender Zeit auch solche Bißque immer mit guter Brüh muß unterhalten werden. Ihr müsst aber auch acht haben/ das ihr keinen Mangel von ihrer eigenen Suppen habet / anderst würdet ihr euch anderer bedienen müssen/und also alles verderben.

Etliche zieren den Schüssel-Rand mit geschnittenen Citronen / und streuen Bistachen und Granaten Körner darüber/ das allerbeste aber ist/ daß man den Rand nur sauber halte.

In das Fette oder den Safft / welchen ihr habt in die Schüssel gegossen/ da ihr das Fett von eurer Bißque habt gethan / ehe dann ihr den Hamelkeulen Safft darüber gegossen habt/schlagt ihr etliche Eyer/und siedet sie/wie man in Franckreich saget: A la Huguenotte / tropfft hernach etwas von vorerwehnten Keulen Safft darüber.

Eine Gesund-Suppe zu machen / nimt man die allergrösten / jedoch junge Tauben mit ihrer Brüh/und thut darüber grüne Erbsen / Asperges oder andere Kräuter/nach Jahres-Zeit/

Wann ihr sie wollet in den Kohl stecken/ so nehmt ihr auch grosse Tauben / die mit der Hand geknicket/gespicket und am Spiesse gebraten sind.

Eine Olipodrigo macht man gemeiniglich von Tauben/andern Gevögeln / Kalbs und Hamel Fleisch/ Speck/ Saucissen/ kleine Würstichen und andern guten Sachen/ thut etwas grüne Erbsen / Asperges / Suppen-Kräuter / jungen Kohl/Erdschwämme und andere geziehmende Gerichte/

richte/die sich zum sieden schicken/daran/solchs alles giesst man auff geschnitten Brodt/ mit einer Brüh von zerriebenen Eyern/wann man will.

Die jungen Tauben in Compeste zu setzen/ oder eine Krafft Tauben zu machen/ läst man sie in guter Brühe sieden/ und thut einen Zwiebel/ ein Stücklein Citronen- Weinbeersafft/ Weineissig/ Nägelken und ander Gewürtz daran/hernach giesset man solches auff geschnitten Brodt.

Auch machet man von den Tauben eine Marinade/ eben wie von den jungen Hühnern/ und tüncket sie in Nonnenfürtzigen Teig/ oder bestreuet sie nur mit Mehl.

Tauben in Pfeffer zu machen/ so öffnet man sie an der Brust/ und machet sie breit wie die zur Marinade/ hernach brätet man sie auff Kohlen/ oder auff einem Rost/und schneidet Schnitte in den Leib/ darein man Saltz reibet. Inzwischen machet man eine Brüh darzu von Weineissig und Pfeffer.

Will man sie fricassiren/so schneidet man sie in fünff oder sechs Stücke/ wirfft sie mit etwas Speck oder geschmoltzener Butter in eine Pfanne. Nach diesem siedet man sie mit guter Brüh/ kleinen Zwiebeln/Weinbeer-Safft/Wein-Essig/ weissen Wein/Safft/ Gewürtz/ Pomerantzen-Schalen/Peterssilien/ und ein wenig Tymian oder Majoran.

Will man die gar kleinen braten/ so macht man es eben/wie mit den Lerchen.

Die Grössere besteckt man mit einem Blatt geschnit-

geschnittenen Speck / und windet sie in ein Wein-Blat. Sind sie noch etwas grösser / so bewindet man sie auch gleicher massen mit Speck / oder bespickt sie / und lässt die Füsse hangen. Das allerbeste Pasteten-Gerichte von Tauben ist die Tarte / welche man nennet eine Pastete A la Vacquete / derer Boden man von dem Bläter-Teige machet / dieses ist eine rechte Bisque. Man muß aber das Gehackte auff den Grund / und hierüber die jungen Tauben / wie auch rohen Kälber-Schwäder / Hanen-Kämme und Erdschwämme / welche zuvor gewürtzet und gekocht seyn / legen. Nach diesem leget ihr etliche Stücklein gutes Ochsen-Marcks darüber / und würtzet es mit Saltz und andern Küchen-Gewürtz / ehe ihr die Tarte zumachet. Wollt ihr aber / in dem man solche aufftragen wil / etwas Schaffskeulen Safft mit Citronen Safft vermischt / darüber gieſſen / so gebraucht ihr euch hierzu eines Trichters / damit nichts umbkomme. Man nimt auch die allergrösten und setzt sie in feinen Teig / mit Ochsen-mäulern / Kuheyter / kleinen Würstichen / Gevögel Magen und Lebern / und Erdschwämmen / auch legt auff den Grund etwas Butter und geschnittenen Speck / mit gemeinem Gewürtze darüber.

Die Pasteten / welche man Requeste nennet / sind von dem Abgestutzten der Tauben gemacht / als von Flügeln / Köpffen und Mägen / welche die Pasteten-Becker alle in Pasteten setzen / und an die Bürger verkauffen.

Die Ringel / Wilde- und Turtel-Tauben

müssen

müssen eben wie andere Tauben zurichtet werden/ nur daß man ihnen etliche Federn an dem Halse lässt/ und den Schnabel nicht abschneidet. Welches eines von den vornehmsten Kennzeichen ist / womit man sie von den andern Tauben unterscheidet.

Von den Rep-Hünern.

DEn Rephünern darff man eben nicht das Fleisch lang ersterben lassen/ sondern dieselbe gantz frisch in schöne Suppen thun/ auff oder in Kohl und Mandelmilch. Zu mercken / wann die Rephüner grosses Korn essen / als dann sind sie am wenigsten zu achten.

Ein junges Rephuhn kennet man am schwartzen Schnabel und braunen Schenckeln/ derowegen ihnen die Gahr Köche den Schnabel und die Schenckel brennen / daß man sie nicht unterscheiden möge. Die Hanen sind die besten und schmacksamsten / wann sie jung sind / und sich noch nicht gepahret haben. Die Grauen haben einen rechten Ring umb die Augen/und einen halben Zirckel rohter Federn vor der Brust. Die Rohten haben einen Sporn an dem Fusse.

Man kan es alsobald sehn / ob das Rephun frisch getödtet oder alt sey / wann man ihnen die Augen auffbricht / ist es groß und klar / gleichsam noch lebende / so ists ein Anzeigen / daß es noch frisch sey. Dann je länger es ligt / je welcker das Aug wird/und gehet es endlich gantz aus.

Wann man sie lange Zeit bewahren will/ so legt man sie in einen Hauffen Weitzen / oder in

einen

einm kühlen Keller / und rühret sie nicht eher an/ biß man sie essen wil. Man nimt ihnen auch gern das gröste Gedärm aus/weil sie hiervon am ersten verderben.

Ist es alt / nnd etwas riechend/so kan man es doch gleichwol essen / wann es nur nicht mochlicht schmeckt/ welches dann daher kommt/ wann man es gantz warm eingewickelt/oder da es gefroren gewesen / wieder auffgeweichet / oder sonst an einen feuchten Ort gelegt hat.

Wil man es braten/so macht man es eben damit wie mit den Capaunen / nur / daß man ihnen die Flügel wie den jungen Gänsen abschneidet/ und den Kopff hangen/ auch den Halß über die helffte ungepflücket lässt.

Die junge Rephüner / welche so groß als eine Wachtel sind / kan man in breit geschnitten Speck winden / und über jedes ein Weinblat stecken/ hernach an einen kleinen höltzern Spieß wie die Topff Küchlein heffsten.

Eine Capitulade macht man/wann man ein gebraten Rephun / in 10. oder 12. Stücklein zerschneidet / solch in einer Schüssel über das Feuer setzet/und ein wenig Wasser / Wein/ Wein-Essig/ Weinbeer Safft / Pomerantzen Schalen / Saltz/ Nägelken und Gewürtz daran thut/hernach es wol sieden lässt / und wann es bald gahr ist / ein wenig geriebene unverbrandte Brodt Rinde mit einer kurtzen Brüh daran machet.

Wann man die Rephüner tödtet / lässt man sie nicht bluten / sondern man drückt ihnen den

Kopff

Kopff ein / oder zerbricht ihnen den Rücken. Man kan sie auch in Pasteten setzen und kalt essen/ gleich wie die Aendten.

Von den Holtz- und Wasser-Schnepfen/und andern kleinen Gevögel.

MAn pflücket diese Vögel trocken / und ziehet ihnen die Haut vom Kopffe / hernach stösst man ihnen den Schnabel mitten durch den Leib/ und nimt sie nicht auß / ferner spickt man sie und steckt sie an den Spieß. Diesen stösst man bey dem Schenckel ein/ daß er bey dem Flügel wieder außgehe / hernach legt man zween Schnitten geröstet Brodt in die Bratpfanne / damit das Abtropffen der Schnepffen darauff falle/ endlich macht man eine kurtze Brüh von Weinbeer-Safft/ Saltz und etwas Küchen-Gewürtz worinnen man das Brodt auffquillen lässt/ ehe man die gebratene Schneffen darauff leget.

Die Teicher/ Kiwitzen/ Dithüner/ Spreen oder Staren/ Krametsvögel/ Drosseln und allerhand Art kleiner Vögel/ pflückt man trocken / und spickt sie/ man nimt sie aber fast alle auß: Derohalben darff man kein gebraten Brodt darunter legen/ und ihnen den Schnabel nicht durch den Leib stossen/ weil selbiger zu kurtz ist.

Die Lerchen pflückt man auch trocken/ hernach ziehet man ihnen die Haut vom Kopffe. Diese aber nimt man nicht auß. Man thut sie in Gesund Suppen/ so von Lutter-Tranck gemacht sind/ man

spickt

spickt sie auch gar behende / daß sie scheinen / als wann sie Kramets Vögel wären. Der Spieß wird ihnen mitten durch den Leib gestossen / wann sie nun bald gahr sind / streuet man gerieben Brodt mit Saltz darüber / und machet ein Geröstes in der Bratpfannen / gleich wie bey den Schnepffen.

Die Wachteln werden auch trocken gepflücket / außgeweydet / gespickt / und in Weinblätter gewunden / eben wie die Rephüner / wenn man sie braten wil. Man thut sie selten in Suppen / ausser in die Krafft-Suppen.

In die Pasteten schicken sie sich trefflich wol / wann sie wie junge Tauben zu gerichtet sind.

Die Orcolaus / welche in Franckreich vor die allerbesten Vögel geachtet sind / werden eben wie die Lerchen am Spiesse gebraten.

Allerhand kleine Vögel können fricassiret / in kurtzer Brüh gestofet / in Pasteten / wie junge Tauben / gesetzet / und wann man sie außgenommen / wol gesäubert und gewaschen hat / am Spiesse gebraten werden.

Vom Kalbs und Ochsen Fleisch.

VOn allen vierfüssigen Thieren ist das Kalbfleisch dem schwachen Magen das allernatürlichste / deßwegen es auch die Medici den Krancken verordnen / weil es über seine gute Nahrung auch eine erfrischende Ei

de Eigenschafft an sich hat. Ich befinde es sehr gut / daß von allen Theilen alhier besonders gehandelt werde. Fangen wir derohalben davon an/ wie man solches tödten müsse. Man hangt solches bey den Füssen auff / und sticht ihm die Gurgel ab/ läßt es also wol außbluten/ oder aber / man legt es auff ein Gestühle/ welches sonderlich darzu gemacht ist (und man Frantzösisch Escorche Beau nennet / woher auch die Spannbette kommen/ weil sie solchen Gestühlen fast gleich seyn) Wann es noch gantz warm ist / bläset man es auff / oder läßt es nach vieler Gewonheit ungeblasen liegen. Es ist aber das unauffgeblasen Fleisch nicht von so gutem Ansehen als das aufgeblasen. Wann nun das Kalb voll Windes ist / ziehet man ihm die Haut ab / (jedoch daß man die vier Füsse erstlich abgeschnitten habe) Man läßt aber das Fell an vielen Orten noch feste sitzen / damit das Fleisch desto reinlicher bleibe. Wann nun solches geschehen / so thut man das Jngeweyde herauß / und läßt es also hangen/ oder auff den Gestühle liegen/ hernach sperret man es mit Stöcken voneinander/ daß es desto eher erkalten möge. Man schneidet ihm den Kopff nahe beym Halse ab / und läßt das Fell vorn an der Stirne sitzen/ oder aber / man ziehet solches biß auff die Nasen herab; Läßt man das Fell daran / muß man die Haare mit heissen Wasser abbrühen / und zusehn / daß man es auff einmahl thue / dann so man Wasser darzu gösse / und das erste erkaltet wäre / würde es alles fett werden / und nicht mehr abbrühen.

hen. Wann nun also Kopff und Füsse rein sind/ siedet man es sampt dem Krose in einem besondern Topffe/ dieweil ihre Brüh nach Kaldaunen schmecket/ und die andere/ worinnen das Fleisch gekochet wird/ verderbt. Wann sie gahr sind/ lässt man sie trocknen/ und streuet ein wenig Petersillien darüber/ so setzt man auch wol ein Schüßlein mit Saltz und Essig darbey.

Wollt ihr sie mit einer kurtzen Brüh machen/ wie ich bey den jungen Indianischen Hinnern gesagt habe/ wird es desto angenehmer seyn. Das Hertz/ die Miltz/ Lunge und Leber muß man auch in einem besondern Topffe sieden. Ich will aber diesen einen sonderlichen Geschmack geben.

Das Hertz/ die Miltz und die Lunge wollen wir in kleine Stücklein hacken/ und ein Fricasse davon machen/ dieses mit Butter oder klein geschnittenem Speck/ Wasser und Saltz in einer Pfannen kochen/ und wann es fast gahr ist/ Wein/ Weinbeer-Safft/ Weinessig/ Zwiebeln/ Gewürtz/ Citronen oder Pomerantzen-Schalen/ ein Blätlein von Lorbern/ oder andere feine Kräuter daran thun. Wann nun solche Fricasse genug gesotten ist/ und ihr die Brüh weiß begehret/ so giesst Eyerdotter so in Weinbeer-Safft zerrieben worden/ oder etwas süssen Rohm daran.

Was die Leber betrifft/ spickt ihr sie/ wie ein Stück Fleisch/ und schmoret sie in einem jrrdenem Gefässe/ mit Butter/ Wein/ Weinbeer-Safft und andern Ingredientien/ davon man das Lungen-Fricasse gemacht hat. Die Miltz ist sehr gut hier-

zu/

zu / dann sie macht die Brühe dicke. Wollet ihr selbige am Spiesse braten / und sie offt mit gebraten Butter betropffen / auch eine Brüh / wie am Fricas-se daran thun / daß sie allzeit im Braten befeuchtet werde / wird solches ein wolschmeckendes Essen geben. Und können viel Leute damit als mit einer leicht sattmachenden Kost bedienet werden.

Von dem Krőse. Wollet ihr von solchem Würste machen / eben wie von kleinem Ferckel-Gedärmen / so müsst ihr euch also damit verhalten / wie ich im Capittel von dem Schweine reden werde. Diese Würstichen sind trefflich gut / und riechen nirgends nach / dieweil die Kälber nicht essen / sondern nur saugen. Das Blut lasset nicht weglauffen / eben so wenig als von andern geschlachten Vieh. (Es sey dann Ochsen-Blut /) Dann es ist fast so köstlich / als Schweins Blut. Eines mehr das ander weniger. Und hab ich an vielen / vornehmlich im Mittagischen Orten gesehen / daß man es vor dem Laden / in Form wie Becker-Brodt gekocht / außgesetzet habe.

Das Blut muß man in einem besonderlichen Geschirr auffangen / wil man kleine Brodte davon machen. Man läst es zu erst in der Schüssel stehen / daß es eine Form bekomme / und muß man es nicht berühren / wie ich bey den Fercken weiter sagen werde / sondern es wol erkalten lassen / ehe man solches im Wasser siedet. Wann es nun gesotten / läst man es eine Zeitlang stehen / damit man es hernach in Schnitlein zertheilen / und alsdann

mit

mit selbigen Ingredientien / so ich bey der Lungen und Miltz gedacht habe / fricassiren möge. Wil man auch etliche geschnittene stücklein Speck darunter thun / in dem es auß dem Kalbe läufft / wird es / wann es geschnitten wird / als ein Gespicktes scheinen / und viel angenehmer seyn.

Wann das Kalb wol erkaltet ist / so theilet man es in vier Theile / und nimbt von dem Vorviertheil die blutige Stelle / die Schulter / die Brust und den Kragen. Von dem Hinter-Viertheil die Keule / und was darumb sitzt. Von der Schulter nimbt man / wo man will / ein Stück und siedet es / das Schulter-Blat kan man spicken und braten / oder aber man läst es gantz / spickt / bratet / und begiest es offt mit Butter. Das allerbeste Bießlein an der Schulter / ist ein kleines fettes Muscul / oder Knorspel / welches man unter einer Haut / so sich im braten zusammen ziehet / findet / und ins gemein das Schulter-Ohr genennet wird.

Die Brust schickt sich trefflich wol zu sieden. Wil man sie hernacher braten / so füllet man sie zwischen den kleinen Rippen und der Haut / hernach legt man sie auff Brodt / und giesst von solcher Brüh / darinnen sie gesotten worden / darüber. Wil man auch / so nimt man solches Fleisch / wenn es halb gahr ist / und legt es in die Marinaden-Brüh / wie die jungen Hüner / hernach bestreuet man sie mit Mehl / oder aber duncket sie in den Nonnenfürtzichen Teig / und bäcket sie. Man kan sie auch spicken / am Spiesse braten und trocken essen. Sy kan man sie auch füllen / wie das jenige /

ge/ so man in Suppen gebraucht/ und endlich auch in Stücke zerschneiden/ fricassiren oder in Pasteten setzen.

Den Halß-Kragen gebraucht man zu den Suppen / oder fricassirt ihn/ so kan man ihn auch spicken/braten/und eine Brüh daran machen / oder gantz trocken essen.

Den blutigen Theil / gleich wie auch die Brust / kan man in Suppen oder Pasteten thun/ auch fricassiren.

Die gantze Kälber-Keule so gar klein bespickt/und das Fleisch vom Knochen biß an das Gelencke abgethan werden / hernach legt man solche einen halben Tag lang in die Marinaden Brüh/ steckt sie hernach an einen Spieß / und lässt sie langsam braten/ befeuchtet sie auch unterweilen mit der Brühe/worinnen sie gelegen ist / diese Brüh giesst man in die Bratpfanne/ daß sie darinnen auffsiede und dicker werde. Man lässt diese Kalbs-Keule braten/biß sie gantz schwartz wird / dann also siehet sie einem Wildprät gleich. Die Capers schicken sich wol in solche Brüh.

Eben dieses Theil siedet man auch mit kurtzer Brüh/ wie die junge Indianische Hüner / und wann man es anrichtet/ machet man lange Schnitte darüber/damit ein jeder desto leichter ein Stücklein davon nehmen könne.

Etliche nehmen dieses in kurtzer Brüh gesottenes Fleisch / und tuncken es in Nonnenfürtzigen Teig/zum backen. Dieses aber ist allzu grosse mühweil man es in der Pfannen schwerlich umbwenden kan.

Das

Das dicke vom Hinter-Viertheil muß man vom dünnen Fleisch absondern / und es allein mit obbesagter Brüh oder gantz trocken braten / aber nicht sieden / wie das ander Fleisch.

Diese Nieren und all herumsitzendes Fett muß man von dieser Keule hinweg nehmen / solches klein zerhacken / Saltz / Gewürtz / etwas Petersillie und Zwiebel daran thun / unterdessen brätet man ein stücklein Brodt / und wann es noch gantz warm ist / schmieret ihr dieses Gehackels darüber / hernach nehmt ihr eine glüende eiserne Schauffel / und haltet sie darüber / daß es röhtlich werde / eben wie die in Milch geschlagene Eyer / oder schiebt es eine Zeitlang in den Ofen. Wollt ihr Zucker darüber streuen / so thut ihr kein ander Gewürtz oder feine Kräuter daran / sondern nur Zucker / gestossen Canneel / ein wenig Nägelken / und wann ihr es zu Tische traget / streuet ihr noch etwas Zucker darüber.

Das umb die Keule sitzende Fleisch muß man in einem jrrdenen Topffe oder zwischen zwoen Schüsseln mit einem Schnittlein Speck oder Butter / Wasser / Saltz / Weinbeer-Saft / Gewürtz wenig Wein / Zwibel / Lorbeer Blat / einem Schnittlein Citronen Schalen (dann die Pomerantzen sind allzu bitter) stosen.

So kan man sie auch in Pasteten setzen / und hernach kalt oder warm essen. Wann man es mit Ochsenfett klein hackt / und mit guter Brüh in einen Topff thut / gibt es eine gute Pot-Pasteten. Wil man zu Castanien-Zeit etliche Castanien darunter thun / werden sie sich wol darzu schicken.

cken. Man muß sie aber nicht eher sieden/man habe dann alles zuvor mit dieser Brüh wol genetzet und gemenget/anderst würde alles in einem Klumpen besitzen bleiben. Man muß solches im sieden offtmahls umrühren / damit es sich nicht an den Topff setze und anbrenne. Wann es fast gahr ist/ muß man es mit 3. oder 4. Nägelken und wenig Weinbeer Safft würtzen. Hat man gebratenen Schaafskeulen und Citronen Safft/ schickt sich solches auch wol daran. Wenn nun diese Pot Pasteten gahr ist/thut ihr sie in eine Schüssel/und lasst selbige so lang auff einer Glut-Pfannen stehen/biß ihr sie zu Tische bringt / damit das Ochsenfett nicht gerinne

Von eben diesem Gehackels macht man auch kleine Würstlein / Knötlein und ander Gefüllsel. Man würtzet sie auff selbige Weise wie ich bey den gefülleten Hünern gedacht habe.

So macht man auch hiervon Saucisen. Man muß aber hierunter keine Zwifel oder Peterßillie thun / dann hievon würde das Kalbfleisch sauer werden und verderben. Thut man aber unter dieses Gehackels Zwibeln/so macht man die gar kleine Pastetichen/oder aber dieselbige/welche man in Franckreich Godweau nennet/ davon/ und thut zu diesen letzten Ochsenmäuler / Kuhzitzen/ Schweder/Hahnenkämme/Erdschwämme/Stichbeern/ Weinbeer Safft/ Asperges/ Artischocken/ oder Carden / nach dem es die Jahres Zeit mit sich bringet / und würtzet sie eben wie die Beatillen-Tarten / oder aber man macht eine Suppe darüber

über von Eyerdottern in Weinbeer-Safft zerrieben. Man muß aber zuvor die Pasteten von dem gemeinen Tarten-Teig entweder rund oder länglicht bilden.

Von eben diesem Gehackels macht man auch eine Pastete / welche man Pourpeton nennet und den Beatillen Tarten gleich ist / nur daß man dieses Gehackels mit geschlagenen Eyeren durchknötet / und in einem irrdenen Geschirr machet / anstat daß man die Pasteten in einer Tartenpfanne anrichtet.

Wann ihr nun eure Beatillen (daß ist / Hanenkämme / Magen / Leber / Schweder und dergleichen) darein gethan / so bedeckt ihr sie mit diesem Gehackels / und schliesst sie oben zu / wie Pasteten / nur daß ihr in der Mitten ein klein Löchlein lasset / wodurch der Dampff außgehen möge. Ehe ihr sie herauß nemet / begiesset ihr sie offtmals hiedurch mit Schaafs-Keulen Safft. Man muß sie aber im gahrmachen offtmahls aus dem Ofen ziehen / und das Fette aus dem irrdenen Geschirr tropflen / damit sie eine röhtliche Farbe bekommen / wann sie gahr und man sie anrichten wil / so klebet man das Löchlein mit Teige zu / hernach stürtzet man sie in eine Schüssel um / und schneidet sie oben auff / eben wie eine Pastete von Wildprät. In den Deckel kan man etliche Striche schneiden / und den Speck welcher auff den Beatillen lieget / hervor ziehen / daß man ihnen sehen könne.

Der Schenckel wird gemeiniglich gesotten / und zur Gesundsuppen gebraucht / so kan man ihn

auch trocken essen/ und etwas Wein/ Rosen/ Orangen/ Nägelken/ Jaßmin/ Knoblooch oder andern Essig dabey gebrauchen.

Es ist nun nicht mehr übrig/ als daß ich von dem Kälber-Schweder rede/ welchen man eben so/ wie die Bisque zurichten kan / oder aber / man bespickt ihn mit kleinem Speck / und bratet ihn an einem Spiesse/ hernach tröpffet man Orangen-Safft darüber / oder duncket ihn in Nonnenfürtzichen Teig/ oder bestreuet ihn mit Mehl/ und prägelt ihn in einer Pfannen / und tropffet hernach Orangen-Safft darüber/ und streuet auff den Schüssel-rand gebackene Petersillie.

Von den Gallerten oder Sültzen.

DJese macht man gemeiniglich von Kälberfüssen/ derowegen ich sie lieber hieher als anders wohin setzen wollen.

Wil man ungefehr zwey Quartier machen/ so nimt man sechs Kälberfüsse / welchen man das Haar wol abgebrühet / und schneidet sie mitten von einander / thut die grösten Knochen darauß/ und schneidet vorn die gemeiniglich blutige Klauen ab / wirfft sie hernach in kaltes Wasser / und wäschet sie wol/ daß alle blutige Farbe herauß kom-me/ man giesst auch offt frisch Wasser daran. Hernach macht man sie im heissen Wasser weiß / und wirfft sie darauff in das allerkälteste Wasser / und wiederholet diese Art weiß zu machen/ zum öfftern/

bey-

beydes das Blut darauß zu pressen / und das Fette davon zu scheiden / dieweil alles fette Fleisch keine Galleri machet. Derowegen muß man allezeit das magere Fleisch erwehlen / und das Fette vor dem Sieden darauß suchen / auff daß man nach gesodener Brüh nicht zu viel Mühe habe / solch Fett abzunehmen.

Wann diese Kälberfüsse also weiß gemachet worden / steckt ihr sie in einen neuen oder andern ungefetten Topff / und thut mit hinein eine Henne / einen Capaunen oder Hahnen mit einem Stücke Kalbsfleisch / sonder Saltz / und lasset dieses alles untereinander sich consumiren / und starck sieden / der Schaum muß allzeit fleissig abgenommen werden. Wann nun dieses Fleisch beginnt voneinander zu fallen und musig zu werden / so nehmt ihr den Topff vom Feur / und lasset die Brüh durch ein grob Linnen / oder Haaren Sieb lauffen / reibet und drucket das Fleisch fäst / daß alle Brüh herauß komme / welches auff 2. Qvartier kommen wird. Hiervon nehmt ihr das Fett fleissig ab / solt es auch mit einer Feder geschehen / und so es schon unter der Hand erkaltet / solt ihr doch kein Fett darauff sitzen lassen. Wann nun das Fett also abgenommen worden / thut ihr sie wieder in denselbigen Topff / welcher zuvor wol außgespühlet worden / und giesst darzu 2. Oesel guten weissen Frantzen-Wein / der säuerlich und nicht süß ist / mit einem Pfund Zucker / ein stücklein Caneel / und 2. Gewürtz Nägelken / und also lasset ihr dieses zusammen sieden / biß euch düncket / daß sich die Galleri genug

binde/welches ihr erkennen köntet / wann ihr diese ein wenig zwischen 2. Finger nehmet / und sie fäst zusammen drücket / und indem ihr sie auffthun wollet/ sie als geleimet scheinen. Oder aber giesst etwas in einen silbern Löffel und lasst es erkalten/ alsdann werdet ihr bald sehen / ob sie starck oder schwach sey / wie ihr vonnöhten habt. Wann sie euch nun gut bedüncket / so tropffet Citronen-Safft darein/ nicht mehr aber / als daß sie nur einen Geschmack davon bekomme / und durch zu viel Saures die Süssigkeit nicht benommen werde. Hernach ziehet ihr sie in ihrer grossen Hitze vom Feuer / und giesset das weißgeschlagene vom Ey darein / welches sie klar machet und das Fett abtreibet. Diese Eyer schlägt man mit etlichen kleinen Ruhten / davon man die Spitzen abgeschnitten hat / derer man sich auch in Ergiessung der Eyer bedienen kan. Wann nun diese Brüh sich gestillet / und ihr derer überkochen nicht mehr befürchtet / so nehmet ihr das Oberste / so oben auff schwimmet / ab / und thut es in einen Lutter-Trancks Sack / giesset darnach mit einem Löffel immer darauff / daß sie allgemählig durchlauffe. Ihr müsst aber alles nicht auff einmahl hineinstürtzen / sondern nur als einen kleinen Faden lauffen lassen. Es schadet auch nicht / daß man das Erste noch einmahl durchlauffen lasse / weil es gemeiniglich trüb stehet. Es ist auch gut / daß man solchen Sack etwas zum Feuer hange / damit solche Gallert nicht verkalte / und das Durchlauffen verhindert werde. Wollt ihr 2. oder 3. Gran Mußkus

daran

daran thun/ so macht ihrs eben hiemit wie bey dem Lutter-Tranck/wickelt selbiges in Baumwoll/ und hanget es unten am Sacke an. Sol es aber vor krancke seyn/müsset ihr kein Gewürtz oder riechendes daran thun/ ausser dem Caneel.

Allerhand gute Gallerten macht man auch von magern Vögeln. Diese Gallerten könnet ihr in allerley Farben verwandeln/ Gelb/machet man sie mit Saffran / Roht mit rohten Rüben-Safft. Violenbraun mit Kornblumen. Grün mit gestossenem Venkohl / oder Schnittlooch. Weiß/ mit gestossenen Mandeln/eben wie die Marcipane. Dieses Gefärbte legt ihr alles besonders / hernach schneidet ihr es in Schnitten oder Scheiben / und leget es auff einen Teller oder eine Schüssel in mancherley Farben.

Wollt ihr / daß die Gallert wie Marmor scheine / so nehmt ihr eine überzinnte Tartenpfanne. Hierumb giesset ihr eine Farbe eines Fingers breit/ diese lasst ihr erkalten und sich setzen / ehe ihr eine andere Farbe darauff giesst / also thut man nach einander/biß die Pfanne gantz voll ist. Wann sie nun kalt ist/so duncket ihr diese Pfanne in warm Wasser/daß die Gallert loß werde/also schüttet ihr sie aus der Pfannen auff ein weiß Blat Papier/ und schneidet sie von oben durch / alsdann wird sie gantz gemarmelt scheinen.

Ihr könnet auch diese Gallert in außgeheelte Citronen-Schalen thun / und wann sie kalt ist/ selbige in vier Theil zerschneiden/ und die Gallert-Schüssel damit verziehren.

Wollt ihr auch einen Glaßboden schneiden lassen/so groß als die Schüssel ist/so legt ihr diesen Boden auff die Schüssel/ und giesst die Gallert eines Fingers dick darüber. Ihr könnet aber zur Seiten dieses gläsernen Bodens ein kleines Loch lassen / und selbiges mit Papier oder andern Sachen zierlich verkleiben ehe ihr die Gallert darauff giesst. Wann ihr sie nun wollet zu Tische tragen/ so machet solches Loch wieder auff / und giesst durch einen Trichter klares Wasser in die Schüssel/ setzt hernach kleine lebendige Fische hinein. Diese werden im Wasser herum lauffen / und durch die Gallert zu sehen/auch denen so es nicht wissen/ sehr angenehm und unbegreifflich seyn.

Mich bedünckt / daß ich wol thue / wann ich der Ordnung / wie bey dem Kalbe folge/und jedes Thiers Zurichtung beschreibe / auch selbiges in so viel Stücke zertheile / als es die Fleischer verkauffen / und bey jedem die Meldung thue / wozu es könne gebraucht werden/damit der Leser so solches zu wissen begehrt / im Sieden keine Müh habe/ auch den Köchen das Gedächtniß damit gestärcket werde / welche wann sie alles ansehen was in der Speißkammer stehet / sie darüber bald resolviren können / was sie nehmen und wie sie es zurichten wollen.

Der Ochsenfuß / die Backen und das Maul sind nur ein grobes Essen/weil sie lange sieden müssen/ehe sie gahr werden. Wil ich derhalben den Leser hiemit nicht auffhalten/ wie er sie am besten zurichten möge / und kan er den Nachricht hiervon

bey

bey den Schaafen ersehen/und wo er wil auff selbige Art zurichten.

Dem Schlunck / wann er halb gahr/ gleich wie er auß dem Kaltaunen Kessel kommt / muß man die Haut/ wo sie die Zunge berühret/abziehen diesen schneidet man in Stücke / und fricassirt ihn eben wie die jungen Hüner oder Tauben/gleich wie ich an ihrem Orthe gedacht habe. So kan man auch solche Stücklein mit anderm Fleisch als ein Olypodrigo kochen / auch in allerhand Pasteten setzen/wie die Hanen Kämme und Leber.

Die Zunge läßt man in guter Brüh sieden/ und isst sie aus Essig/ oder aber spickt sie mit Speck und brätet sie am Spiesse. So macht man ihr auch eine Brüh von Wein/ Weinessig/ Pfeffer und Nägelken. Wollt ihr auch etwas Zucker und Caneel hinzu thun/ so ist solches die rechte Brüh daran.

Man saltzet sie auch vor ihrem ersterben gantz frisch/sie wird aber zuvor in laulichtem Wasser gewaschen und wol gereiniget/ damit alles blutige herauß komme. Hernach wäscht man sie wieder im kaltem Wasser/ ferner trucknet man sie mit einem weissen Leinen ab / und setzt sie darauff ein. Das oberste aber muß man wol 2. oder 3. mahl umbkehren/daß es in der Peckel bleibe/ und überall Saltz empfange/ anderst würde es verderben. Nach 12. Tagen nimt man sie herauß/ nnd bindet einen Faden durch den spitzigen Ende/ macht ein Papier darüber / daß der Sott nicht darauff falle und sie verderbe/ hernach hängt man

sie in den Schorstein und lässt sie räuchern. Wann sie nun eine Zeit im Rauche gewesen / und sie euch treug genug bedünckt / nehmt ihr sie herauß und hanget sie an einen trocknen Ort.

Wann ihr sie sieden wollt / legt ihr sie zuvor in laulicht Wasser biß sie weich werde / hernach schabt und reibt ihr sie mit unterschiedlichen Wassern. Nach diesem lasst ihr sie im Wasser mit seinen Kräutern sieden. Wann sie euch nun gahr zu seyn scheinet / so ziehet ihr sie auff und trocknet sie wol ab / bieget sie auch weil sie noch warm ist. So kan man ihr auch alsdann die Haut leichtlich abziehen / um sie desto lecker und zierlicher zu machen. Es ist aber zu mercken / daß sie sich in der Haut besser halte / dann sie sonst leichtlich trocknet und hart wird / hiernegst könnet ihr sie mit 8. oder 9. Gewürtz Nägelken bestecken / wovon sie einen guten Geschmack bekommt.

Den Mürbbraten (welches ein stück Fleisch ohne Knochen ist) kan man sieden und braten / wann man nur die Art desselben unterscheidet. Denn die allerkleinsten und dünnesten nimt man zum Geröstels / welches man in Ermanglung eines Bratspiesses auff dem Roste braten kan. Das jenige aber welches man den Sauerbraten nennet / und auff dessen Seiten kleine Knochen sitzen / muß man nicht gar zu lang am Spiesse braten / sondern es zimlich roh essen. Dann wann es zu sehr bratet / wird es seinen Safft als die beste Krafft verliehren.

Wann man ihn nun vom Spiesse gezogen hat / mag man ihn in der Schüssel zu Stücken zerschneiden/und eine Brüh von Saltz und Wasser darüber machen. Hat er nun hiemit auff einer Glut-Pfannen etwas gesotten / mag man auch ein wenig Weinessig/Pfeffer und ander Gewürtz daran thun.

Das Hinter-Viertheil kan man in viele Stücke zerhacken / und macht man von den Sähmer ein Gehackels mit Fett vermengt/welches eine gute Pott Pasteten gibt/eben/wie das Kalb Fleisch. So kan man auch hiemit die kleinen Pasteten füllen/ worinn man Zwifel/ Weinbeer-Safft / Stichbeern und Gewürtz thut. Wann man dieses Fleisch in Schnitte als 2. Finger dick zerschnitten/ so schlägt man es mit einem Stecken oder Rollholtz daß das Fleisch desto kürtzer oder mürber werde / und siedet es in einem Topffe mit Saltz. Wann es gahr ist / thut man Wein / Weinbeer-Safft und Weinessig/ Gewürtz / ein wenig Pomerantzen Schalen/Lorbeerblätter und andern guten Geruch daran.

Man spickt auch die grösten Stücke mit großgeschnittenem und in Saltz und Pfeffer umbgekehrten Specke / eben als das Fleisch so man in kurtzer Brüh kochet. Man muß es aber zuvor mit dem Rollholtz zerschlagen. So kan man es auch im Topffe sieden / eben wie ich gesagt habe / so lang biß die Brüh gantz eingesotten. Und nennet man solches Boef alamode.

Man räuchert auch diese Stücke / wann man

man sie zerschlagen und wie Schweins-Schincken eingesaltzen hat/ und bedient man sich dieses Fleisches an stat deß Frischgeschlachten/wann man solches nicht haben kan/als auff der See/ in belägerten Städten und andern Ortern.

In Manglung deß Geschirres / worinnen man es saltzet/ kan man sich eines Sackes / worinnen eine Menge Saltz ist/ bedienen/ diesen zubinden und mit Stecken darauff schlagen/ alsdann einen halben Tag liegen lassen/und wiederumb darauff schlagen. Darnach mag man es aus dem Sacke nehmen und in den Rauch hangen. Wann man diese Schnitte vom Sähnen erkalten läßt/ mag man sie im Weinessig legen.

Die Stücke so an den Keulen sitzen/ schicken sich wol zu sieden/ und kan man hiervon eben so gute Pasteten machen/als von dem Sähmer / damit man allezeit davon Provision im Hause habe/ wann man dessen bedarff.

Den Schwantz oder Stehrt kan man sieden oder fricassiren. Und dieses ist eben das jenige Stück vom Ochsen/ womit die Fleischhauer ihre gute Freunde tractiren.

Alles dieses/was ich vom Ochsen gesaget habe/mag auch von der Kuh verstanden werden/welche ob sie gleich jung und fett ist / kan sie doch dem Ochsen an Güte nicht verglichen werden. Es ist nichts mehrers daran zu achten/als das Eyter oder die Zitzen/ welche man mit unter die stattliche Gerichte rechnet. Dieses kan man auff allerley Art zurichten wie ich von der Ochsen Gurgel und von den Hanen Kämmen geredet habe.

Was doch das Eingeweyde belanget / kan man selbiges bey den Kaldaunen Verkäuffern also holen / daß man sie fricassiren oder auff dem Rost braten möge. Außgenommen die Leber / welche man trucken isset. Alle die Zubereitungen des Kalbes Eingeweydes kan man auch an dem Ochsen Eingeweyde practiciren. Man findet es aber nicht so delicat / wie das Kälber Eingeweyde.

Die Nieren siedet man entweder gantz oder in Stücken zerschnitten. Zum braten aber schicken sie sich nicht / dann es würde ein hartes und unangenehmes Essen werden.

Von den Schaafen und Ziegen.

EIn fettes junges Milch-Lamm muß man eben wie ein Kalb würgen / auffblasen und auffstellen. Den Kopff / woran man den Halß pflegt zu lassen / muß man mit den Füssen in heissem Wasser brühen / die Füsse kan man in guter Suppen kochen / oder mit anderem Fleische durchstoofen. So machet man auch eine Mandelmilch darüber / auff selbe Weise / wie ich bey den Rephünern gedacht habe.

Wann das Lamm noch so klein ist als etwan eine Caninichen / kan wan es gantz in solcher Suppen kochen / oder aber spicken und an einem Spiesse braten.

Die grüne Brüh / welcher ich bey den Eyern gedacht / ist die beste Brüh / so man hierzu essen kan. Wann das Lamm nun etwas starck ist / theilet

let man es halb in die Länge / oder in 4. Vortheil von einander / und bratet es ungespicket am Spiesse. Man muß es aber im braten wol mit Butter befeuchten / und wann es bald gahr bedüncket / so streuet man klein gerieben Brodt mit Saltz vermenget darüber / und lässt es noch ein wenig am Spiesse / biß das Brodt eine bräunliche Farbe bekommt. Hierzu kan man eine Brüh machen / von Wasser / Saltz / Pomerantzen oder Citronen-Safft / und wo man wil / thut man auch etwas Zwibeln daran.

Die Kröse kan man in Suppen sieden / oder aber man fricassiret sie mit guter Fleischbrüh / Saltz / Weinbeer-Safft und Gewürtz. Wann es fast gahr ist / thut man auch einige in Weinbeer-Safft zerriebene Eyerdotter / oder etwas süssen Rohm daran / daß die Suppe dicke werde.

Wollet ihr etliche Stücke von diesem Lamme prägeln / so nehmt ihr die Brust / und lasset sie etwas in der Marinaden Brüh ligen / hernach bestreuet ihr sie mit Mehl oder duncket sie in Nonnenfürtzichen Teig / und prägelt sie im Schmaltz / Speck oder Butter.

Ein Schaaf muß man auff selbe Weise tödten und stellen wie das Kalb. Hiervon ist der Kopff das allergeringste / und pflegen gemeiniglich arme Leuthe selbigen zu kauffen. Uber dem pflegen die Kaldaunen Verkauffer die Zunge zuvor außzureissen. Nach dem man solchen Kopff gar gesotten hat / legt man ihn auff einen Rost oder in den Topff / und isst hernach das wenige Fleisch und

was

was darauff bleiben mit Essig und Pfeffer. Das Gehirn kostet grosse Müh / ehe man es herauß bringt / und muß man einen grossen Hammer gebrauchen / wenn man den Scheitel zerbrechen wil.

Die Zunge ist trefflich delicat / man mag sie wol vor vornehme Leuthe auffsetzen. Zuvor aber muß man die darauff sitzende Haut biß auff den Schlund abziehen / hernach spaltet man selbe von einander und streut zerrieben Brodt und Saltz darüber / legt sie alsdann auff einen Rost / und wann sie auff einer Seiten gahr ist / wendet man sie umb / und bestreuet sie wiederumb. Unterdessen daß sie also geröstet wird / macht man eine Brüh von Weinbeer-Safft und Fleischbrüh. Man kan sie auch gantz lassen und stoosen / mit einer kurtzen Brüh / Erdschwämen / und Kälberwürstigen. So kan man sie auch in eine Paßtete setzen und nach eines jeden Geschmack auff vielerley Art zurichten / wann man ihr nur ihre rechte Würtzung gibt.

Die Füsse siedet man in einem Topffe besonders / dann wolte man sie mit dem Fleische sieden / würde die Brüh nach dem Eingeweyde schmecken. Wann sie gahr sind / ziehet man sie auff und legt sie gantz in eine Schüssel / und isst man sie mit Weinessig / Saltz und wenig Pfeffer. Wollt ihr sie aber in der Pfannen fricassiren / mit Butter / Saltz / Weinbeer-safft / etwas Weinessig / Zwibeln und Gewürtz / müsset ihr sie in Stücke zerschneiden / und die grösten Knochen nebst den rau-

hen

hen Knöpflein/welches zwischen den zwoen Klauen sitzet/darvon thun/ und zuletzt einige in Weinbeer-Safft zerribene Eyerdotter daran giessen.

Was das andere Eingeweyde betrifft/ welches die Kaldaunen Verkäuffer / verkauffen kan man einen Theil davon auff dem Roste braten/ das andere aber/eben wie die Schaafsfüsse fricassiren.

Der Schaafshalß / welchen man sonsten das blutige Ende nennet/ wie auch alle andere Theile des Schaafs sind gesotten sehr gut. Jedoch übertrifft eines das andere im Geschmacke.

Der gantze Schwantz/ welcher das Hinter-Viertheil macht/ die Keule vorauß bescheiden/gibt der Suppen einen talgichten Geschmack / muß man derohalben / wann man ihn mit anderem Fleische sieden wil / das talgichte / so umb die Nieren sitzt/ ablassen / und wann er gahr ist/ mag man ihn auff einem Roste braten/ oder aber eine Brüh/ wie zu den Zungen/daran machen.

Man siedet auch den Halß und die Brust mit Rüben/ und wann sie meist gahr sind/ streuet man etwas Mehl auff eine reine eiserne Schauffel/ rühret selbiges allzeit mit dem Löffel umb / daß es nicht verbrenne. Und wann es eine braunlichte Farbe angenommen/ thut man es mit Weinbeer-Safft in eine Schüssel/ein wenig zuvor ehe man sie anrichtet. Und dieses nennet man ein Haricot. So kan man sie auch in einen Teig setzen / eben wie die Hüner / und eine Brüh von einigen in Weinbeer-Safft zerriebenen Eyerdottern darüber machen.

Den Rückgraden kan man am Spiesse braten/ und zwischen jeder Rücken Ribbe einen schnitt thun/ damit / wann solcher gahr ist / die Zerlegung desto leichter geschehen möge. Im braten bestreuet man solchen mit Brodt und Saltz. Man spaltet auch solchen auff jeder Seiten/ legt ihn auff den Rost und würtzet ihn eben wie die Schaafs-Zunge. Man muß aber mit dem Küchen-Messer auff jeder Seiten einen Schlag geben / damit das Fleisch mürb werde / und die Knochen sich in etwas zerbrechen.

Die Schultern kan man am Spiesse braten/ und wo man wil / umb bessern Geschmacks halber einige Büschlein Petersillie dadurch stossen. Wann sie gahr sind / bestreuet man sie mit zerriebenem Brodt und Saltz / und macht eine Brüh daran/ wie an die Schaafszungen.

Wann ihr sie ohne Petersillien gebraten habt/ und davon eine Galimafree machen wollet / so löset ihr die Haut biß an das Gelenck ab / jedoch daß sie daran feste bleibe / darnach thut ihr alles Fleisch davon und hacks es mit etwas Petersillie und Zwifeln klein / fricassiret selbiges mit brauner Butter oder geschmoltzenem Specke/ thut auch ein wenig Fleisch-Brüh / Weinbeer-Safft / Saltz und Gewürtz daran / unterdessen / daß man dieses fricassirt / legt man den Knochen auff den Rost und bedeckt ihn mit seiner Haut / wendet ihn auch zuweilen umb / daß er den Geschmack des Gerösts an sich bekomme. Wann man nun anrichten wil/ legt man diesen Knochen in eine Schüssel / und

schüttet/

schüttet dieses Gehackte wieder auff seine Stelle da es gesessen/ und bedeckt es auffs beste mit seiner Haut.

Das Hintervierttheil kan man gantz am Spiesse braten / oder aber die Keule und den Schwantz besonders.

Will man solchen Schlegel mit einer kurtzen Brüh/oder nach der Schweitzer Art zurichten/ so scheelet man ihm die Haut ab/welche die Sehnen bedecket / ferners schlägt man ihn mit einem Stecken / daß das Fleisch kurtz und mürbe werde. Hernach haut man ihm das Ende deß Knochen ab/ nach diesem spickt man ihn mit dickem Speck/ so in Saltz und Pfeffer umgerieben worden / und lässt ihnen in einem Topfe besonders sieden. Wann er fast gahr ist/ thut man eben dieselbige Ingredientien/so man bey andern kurtzen Brühen brauchet/ daran. Wollt ihr aber das gantze Vierthel in kurtzer Brüh zurichten/müsst ihr solches/wann ihr es in die Schüssel leget / mit Safft von dem im Wasser gestossenen Knobloch und etlichen Granaten-Körnern betropffen/ auff den Schüssel-Rand aber allerley Gebacknes legen.

Man kan auch einen solch gespickten Hamel-Schlägel in eine Pastete setzen und kalt oder warm essen. Die jenige/ welche den Knoblooch lieben/ mögen auch etliche Stücklein von demselben daran thun.

Wann man nun also / wie zuvor gesagt/ die Haut von der Keulen abgezogen und den Knochen abgehauen hat / kan man alles Fleisch davon

thun/

thun / selbiges mit Ochsenfett oder Speck hacken/ auch Saltz/Gewürtz und Zwiebeln/welche in zwey Eyern zerrieben worden/daran thun / hernach alles durch einander wol arbeiten / und diß Gehackels wieder umb den Knochen machen / in der Form/wie die Keule war / die Haut darüber ziehen und mit kleinen Siegelgarn verbinden. Wann dieses geschehen/steckt man ihn in einen Topff/ füllet selbigen mit guter Fleischbrüh / und setzet ihn zum Feuer. Wann er halb gahr ist / schüttet man Rüben darauff und lässt die Brüh einsieden/so viel es seyn kan. Wann man ihn anrichtet/ legt man ihn auff einen Teller in eine Schüssel / thut die Bindfaden davon und streuet die trockene Rüben darüber.

Habt ihr an solchen Rüben schlechte Lust/ möget ihr/wann solch Essen fast gahr ist/1. oder 2. Zwiebeln/ Lorbeer-Blätter/ Tymian / und etwas Citronen-Schalen daran thun.

Die gefüllte Schaafskeule mag auch in eine Pastete gesetzet werden/man muß sie aber warm essen / und wann man diese Pastete aus den Ofen zieht/ zerriebene Eyer oder Knoblouchssafft/ darüber lauffen lassen.

Die Nieren von verschnittenen Lämmern muß man in der Mitten durchspalten / und kan man selbige/ mit den Hahnen-Kämmen und Magen in die Pasteten setzen/oder auch stoosen/spicken und am Spiesse braten / oder auch prägeln / eben wie den Kalbe Schweder.

Die Schaaf-Bocks-Nieren muß man in Schei-

Scheiben zerschneiden/ mit etwas Saltz und Pfeffer bestreuen/ wann man sie nicht will in eine Marenaden Brüh legen. Und wann sie hiervon einen Geschmack an sich genommen/kan man sie in Nonnenfürtzigen Teig tuncken/ oder schlecht mit Mehl bestreuen / und in einer Pfannen prägeln/hernach bey Anrichtung gebackene Petersilie und Pomerantzen-Safft darüber streuen.

Die junge Ziegen richtet man auff allerhand Art zu / wie ich bey der Zubereitung deß Lammes gewiesen habe/ wiewol solch Ziegenfleisch dem andern nicht zuvergleichen ist/weil es niemahls so viel Fettes setzet/und allezeit einen geilen Geschmack an sich hat / derowegen dann auch die Fleischer und Garköche gemeiniglich ein wenig von dem Fell an den Lämmer-Schwäntzen lassen / üm / selbige von den jungen Ziegen zu unterscheiden. Die alten Ziegen richtet man eben zu/ wie die Schaafe/ es ist aber ihr Geschmack nicht so angenehm.

Vom Schwein.

DAs Span-Färckel mag man alsobald essen/ wenn mans getödtet hat/und darf man nicht erst sein Fleisch ersterben lassen / daß es mürbe werde. Man schneidet ihn die Gurgel ab / hernach brühet man es in heiß siedendem Wasser / streuet Haarbeiß darauff/ und rupffet das Haar mit der Hand oder mit einem weissen Linnen / will man versuchen ob das Wasser heiß gnug sey / darff man nur das Ende des Schwantzes darein tuncken/ und wo diesem das Haar abgehet/ ist es ein Anzeichen daß es seine rechte Hitze habe. Wann es nun rein

gemacht

gemacht / so schneidet ihr ihm einen Zwergschnidt bey dem Nabel in den Bauch / durch dieses Loch nehmt ihr das Eingeweyde und die Därmer herauß / so suchet ihr auch die Galle ab / welche bey der Leber sitzt / und steckt eine Zwibel / Saltz / Pfeffer und ein wenig Salvey in den Leib / hernach vermacht ihr das Loch mit einem höltzern Stecken / und steckt es an ein Spieß / also / daß er bey dem Hindersten hinein und zum Halse wieder außgehe / und so bald als es beginnet heiß zu werden und zu schwitzen / so trucknet ihr es mit einem reinen leinen Tuch ab / wann es gahr / tragt ihrs so warm zu Tisch als es vom Spiesse kompt / denn wenn ihr es liest erkalten oder bedecktet es / daß es seine Wärme behielte / würde das Fell weich und das Färcklein ungeschmacksam werden.

Das beste Stück hievon ist der Halß. Das Gefüllsel welches man von der Leber / Gurgel und schönen Gewürtz Kräutern macht / gleich wie ich zuvor bey den jungen Gänsen gedacht / muß man erst in den Leib thun / wenn man das Färckel auffträgt / oder aber besonders dabey in einer Schüssel auffsetzen / daß es solch Gebratens nicht wieder erweiche.

Wil man es mit einer kurtzen Brühe zurichten / spicket man es / wenn es rein gemacht mit groß geschnittenen Speck / so in Pfeffer und Saltz gerieben worden / wickelt es hernach in einer Serviette / und bindet selbe auff beyden Enden zu / last solches hernach sieden / und thut daran was man in kurtze Brühen zu thun pflegt / wann es gahr / zieht

man

man es auff und thut die Serviette/ worinn es gesotten/ darvon/ und richtet es in einer Schüssel auff einer andern Serviette an/ streuet darüber etliche Granaten-Körner/ Ochsen-Zungen/ und andere Blumen/ Citronen-Scheiben/ und andere gewöhnliche Zierahten.

Wollt ihrs in vier Theile zerschneiden/ und das der Kopff das fünffte Theil mache/ dürfft ihr es nicht in eine Serviette winden/ sondern wenn ihr es anrichtet/ den Kopff mitten in die Schüssel und die andern vier Theile umherlegen.

Einem grossen Schweine stösset man das Messer in die Gurgel/ und fänget sein Blut auff/ damit solches nicht erkalte und gerinne/ durch arbeitet und zerbricht man es mit den Händen/ und nimmt herauß alle kleine Aderlein/ die sich in einen Hauffen zusammen setzen/ damit man Würste davon mache/ wie ich hernach lehren will.

Wenn das Schwein tod/ senget man ihm die Haar ab/ und brühet es nach jeder Landes-Manier/ hernach öffnet man es oben bey dem Rücken/ nimmt alles Eingeweide herauß/ und hänget es bey den Hinderfüssen auff/ daß sich die Schenckel fein lang außrecken/ wenn es kalt ist/ hauet man es in Stücke/ und schneidet ihm die Gurgel aus/ so breit man immer kan/ wovon man etliche sonderliche Bißlein zurichtet/ so schneidet man ihm auch die grössesten Schenckel in die Länge ab/ hernach saltzet man es Stückweise/ und was man zu der Haußhaltung davon bewahren will/ man muß aber den Speck und die Stücke darin die wenigsten

Kno-

Knochen sitzen / auff den Grund deß Saltzgeschirres legen/ weil solche Stücke sich länger gut halten als die an der Ribben/ welche oben liegen und weniger Saltz an sich nehmen/ auch zum ersten müssen gegessen werden.

Was die Füsse/ Ohren und Schnautzen belanget/halte ich es vors beste/daß man sie besonderlich einsaltze.

Das Eingeweide muß reinlich gewaschen und die Gedärme dieweil sie noch warm seyn/ umgewendet und in kaltes Wasser geworffen werden/wovon man hernach Blut- und Knack-Würste macht.

Das Hertz/die Leber / die Miltz und Gurgel muß man auffhencken / daß das Blut darauß tröpfle.

Eine gute Blut-Wurst zu machen / hacket man Zwibeln/ und siedet solche ein weinig in Wasser auff / hernach nimt man sie mit dem Schaum-Löffel herauß / und thut sie unter das Blut mit Saltz/Pfeffer/Gewürtz/Negelken und gestossenen Caneel / hierunter schneidet man kleine Stücklein von den Flaumen oder Schweinsfett / und wenn alles wol durch einander gemenget/ steckt man solches in die allerkleinste Därme / denen man zuvor das Fette abgelöset / und die man wol beschabet hat. Will man diese auffsieden / thut man sie in einen Kessel über das Feuer / und prickelt sie/ daß sie nicht börsten. Wollt ihr auch Milch unter das Blut giessen / werden sie desto köstlicher werden.

Die

Die weissen Würste macht man von gehacktem Vogelfleisch/ und nimt an statt des Blutes Milch/hierein schneidet man von dem Schweins-Fett/ Zwiebeln/Saltz und Gewürtz / eben wie zu den Rothen. Etliche thun auch gestossenen Ven-Kohl und wenig Granen Muscus und Ambra darunter.

Wil man diese weisse Würste kochen / muß man sie zuvor etwas auffsieden / wie die Rothen/ und an stat/ daß man sonsten die Würste auff einen Rost leget/prägelt man diese in eincr Bratpfannen oder silbern Schüssel. Solche schiebet man in den Ofen / oder setzt sie auff die Kohlen/ biß sie eine röthliche Farbe an sich nehmen. So muß man auch im prägeln das Fette offte davon abgieffen. Wil man sie aber auff dem Roste braten/ nnß man ein Blat Papier darunter legen. Die beste Brüh zu solchen Würsten ist der Senff.

Die Knackwürste zu machen / läßt man das Eingeweyde drey oder viermahl übersieden/ daß es weiß werde. Hernach ziehet man es auff und trocknet es in einer Servietten/ ferner saltzet man es nñ lässet es 7. oder 8. Tage also liegen / nach diesem schneidet ihr solches in Stücke/ und menget süssen Speck darunter / streuet hernach Pfeffer darüber. Hiemit füllet ihr das Gedärme / welches ihr nicht auffsieden müsset/ weil es sonsten zerbrochen würde. Machet hievon die Würste und hangt sie dahin / wo ihr sie räuchern und bewahren wollet/ wo nicht / dörfft ihr sie nur halb gahr sieden/ wie die Blutwürste. Die allerbesten

und

und delicatesten Knackwürste macht man vom Kalbskröse an stat des Schweinern Eingeweydes und siedet man solche in guter Fleischbrüh/ehe man sie auff dem Rost bratet.

Die Leber/die Gurgel/ das Miltz und Hertz siedet man in solcher Brüh / darinnen die Blut-Würste gesotten werden / welche dann / je mehr Würste darinnen geborsten /desto kräfftiger ist/ und wann man anrichten wil / so rostet man zwey schnittlein Brodt / solche weichet man mit Weinbeer-Safft und Wein-Essig / darnach zerdruckt man sie wol/und wirfft sie in die Wurst-Brüh/ daß man solche an stat einer Suppen essen könne/so kan man solch Geweyde mit einer kurtzen Brüh sieden/und die Leber/ welche man zuweilen spicket / an einem Spiesse/ gleich wie die Kälber Leber braten.

Die Gurgel/woran die Zunge sitzt/muß man mit den Füssen und was sonsten vom Schweine abgehet/ saltzen. Nach 10. oder 12. Tagen nimt man diese Gurgel wieder auß dem Saltze und trocknet sie wieder ab / hernach hängt man sie in den Schorstein / und klebet etwas Papier darüber/daß der Sott nicht darauff falle / und wann es genug geräuchert/nimt man sie herauß / und bewahret sie an einem trocknen Ort.

An einem Schweine findet man gewisse stücke/ die ungesaltzen sehr delicat schmecken/ als der Rücken/ und das kurtze Bein / welche Stücke man am Spiesse braten/und eine Brüh vom Robert genandt/daran machen kan.

Man schneidet auch hiervon etliche stücklein Fleisch/welche man mit süssem Speck uñ schweinsfett klein hacket/ und würtzet sie eben wie die Saucisen/ hernach wickelt man solch Gehackels mit Floortuch/und bildet grosse runde Würste davon. Diese lässt man in einer Pfannen sieden / und giesst kein ander Fett daran/ als was sie selber geben. Und wann sie gahr sind/ gibt man ihnen einen Geschmack mit Weinbeer-Safft.

Von diesem Gehackels macht man all das jenige/was man von gehacktem Kalbfleisch machen kan / nehmlich allerhand Arten Pasteten/ die man von gehacktem/ oder gantzem / oder wie Wildprät gespickten Fleisch machet.

Die Füsse/ Ohren und die Schnautze muß man auß dem Saltze nehmen/und in blossem Wasser sieden. Hernach auff dem Roste braten / und eine Roberts Brühe daran machen.

Wil man sie in Stücke zerschneiden / kan man sie in einer Pfannen prägeln/ oder aber in einem Topffe mit guter Brüh stoosen/und ein wenig Weinbeer-Safft / Weinessig/ Senff und Zwibel daran thun.

Die Ribben und die Brust muß man besonders sieden/ und kan man solche ohne einiges Gewürtz essen. Wil man sie aber auff einem Roste braten/macht man eine Roberts Brüh daran.

Es ist nicht mehr übrig / als daß ich euch weise die Schincken auff Westfahlische Art zuzurichten. Man lässt sie etliche Tage ligen / biß

sie

sie etwas zäh worden / hernach saltzt man sie ein / nach acht Tagen nimt man sie auß dem Saltze / und legt sie auff einen Tisch. Auff diese Schincken legt man ein Bret / worauff man ein Gewichte setzet / daß alle Peckel heranß lauffe. Hernach saltzt man sie abermahl auff der Fleischseiten / und hanget sie nach dreyen Tagen in den Rauch / welchen man von feinen Sträuchen / als Wacholdern / Roßmarin und andern Kräutern machet. Es sind auch etliche / welche die Schincken mit Weinhefen bestreichen / auch unter die Weinlecke legen / eben als die Käse. Aber ich befinde es vors beste / daß man sie an einen kühlen und trockenen Ort auff einen Tische lege / und wie ich gesaget / eine solche Last darauff setze.

Den Schincken zu sieden / muß man ihn zuvor in laulicht Wasser legen / auch in dem er sehr saltz / solches offtmals verändern / hernach wäscht und trocknet man ihn / und steckt ihn / so fest man immer kan / in einen Schinckenkessel / damit er wenig Brüh habe / und sich seine Krafft nicht in viel Wasser vertheile. Es wird auch nöhtig seyn / auff den Grund dieses Kessels eine Hand voll zartes Heues und etliche feine Kräuter darauff / 2. grosse Zwibeln und etliche Citronen Schalen zu legen / so muß man auch allezeit heiß Wasser zur Hand haben / womit man wiederumb / wann die Brüh eingesotten / etwas zugiessen könne.

Es sind auch etliche / welche im sieden Wein darein giessen. Ich aber halte nichts darvon / dieweil der Schincken gar dürre wird. Wann der

Schincken also gar ist/lasset ihr ihn in seiner Brüh erkalten/ damit er einen Geschmack davon bekomme/biß so lang ihr ihn ohne Verletzung der Hände könnet herauß ziehen / und auff einen Teller in eine Schüssel legen / damit die Brüh desto besser abtropfle. Ihr löst ihm seine Schwarte oder das Fell von dem Specke / und bestreuet das Fleisch mit Pfeffer und gestossenem Caneel/besteckt es hernach mit Gewürtz Nägelken/ und streuet klein gehackte Petersillie und Tymian/4. oder 5. gantze Lorbeer-Blätter darüber / deckt ihn hernach mit seinem Felle wieder zu/ und lasst ihn gäntzlich erkalten.

Wil man schöne Schnitte davon thun/ so muß das Messer oben umb den Schincken nach dem Ende/als er ligt/ schneiden / und solch Schnitte so klar und dünn machen/als man immer kan.

Von diesen Schnitten legt man etliche auff den Rost/ oder prägelt sie in einer Pfannen/ macht hernach eine Brüh von Orangen und Pomerantzen Safft/ oder etwas Weinessig und Pfeffer darüber. So hackt man sie auch klein und thut sie in die Eyerkuchen.

Die Schincken Pasteten muß man vom harten Rogken Teige machen / es muß aber der Schincke zuvor fast gahr gesotten seyn / ehe man ihn hinein setzet/ und muß er auch von seiner Haut entblöset werden / und lange Zeit im Ofen verbleiben.

Den gesaltzenen Stich oder Halß muß man eben wie den Schincken sieden / hernach gleich in

Schnit-

schnitte zertheilen / auff dem Roste braten / in einer Pfannen prägeln / und auß eben solcher Brüh essen / wie den Schincken.

Von dem Hasen.

DJe Jungen Hasen läfft man gantz / und hält man die jenige / so im Januario fallen / wann sie halb gewachsen sind / vor die besten. Wann ein Junger in seiner vollenkommen Grösse ist / und man zweiffelt / ob er auch alt seyn möge / so ziehet man ihm die Ohren von einander / gibt das Fell nach / so ist es ein Anzeigen / daß er jung / hälts aber fest / so bezeigt es / daß er alt sey.

Man ziehet ihnen allen das Fell ab / sie seyn jung oder alt / bespickt sie / und bratet sie am Spiesse. Zuvor aber reibet man sie gern mit ihrer Leber / daß sie roth werden. Es schickt sich hierzu die süsse Brüh am besten. Das beste Bißlein hieran sind die Keulen / sonderlich das Bein / das am Rücken hangt.

Der Rücken ist auch vor ein gut Stück zu achten. So kan man auch die Hasen mit einer kurtzen Brüh stoosen und entweder mit oder ohne Knochen in eine von grobem Teige gemachte Pasteten setzen / so man sie weg senden wil. Wil man ihn aber warm oder kalt essen / kan man sie in einen feinen Tarten-Teig setzen. Etliche lassen sie einen halben Tag in Essig legen / ehe sie solche an den Spieß stecken.

Von den Kaninichen.

DJe Kaninichen so man auß den wilden Bah-

nen nimt/ kan man an der Farbe/ Geruch und Geschmack bald erkennen. An der Farbe/ weil sie Haare unter den Füssen/ und daß unterne ihres Schwantzes als die andere zahmen Kaninichen haben. Es kan aber doch wol fehlen/ selbige zu unterscheiden.

Die Gahr-Köche pflegen ihnen das Haar an den Füssen abzusängen/ wiewol sie solches offtmals im Wasser wieder auffbilden. Man darff aber kein ander Zeichen ihre gewisse Betriegerey zu mercken/ als den Geruch/ am ersten aber erkennet man sie am Geschmack/ worinnen man keinen betriegen kan. Man hat Caninichen Gehäge/ welche dem Fleische nicht eher einen Geschmack und Geruch geben/ als wenn es lange todt gewesen. Darff man derohalben sein Urtheil hierüber nicht leichtlich fällen.

Das Alter derselben zu erkennen/ ziehet man ihnen auch die Ohren von einander/ das allergewisseste Kennzeichen aber ist/ wann sie die Glieder der Vorderfüsse zimlich groß haben/ welches man im fühlen mit dem Daumen und fordersten Finger bald fühlen kan.

Man stoofet oder fricassiret sie eben wie die junge Hüner/ ihr rechter Geschmack aber ist/ wann man etwas Knoblooch in die Brühe thut. Sonst setzt man sie als ein Gehackels in seinen Teig/ und isst sie warm. Auch lässt man sie gantz/ und thut ihr etzliche in eine Pastete.

Der Knoblooch-safft ist trefflich gut vor die so ihn lieben/ wann man ihn alsobald über die warme Pasteten lauffen lässt.

Man

Man spickt sie auch und bratet sie an einem Spiesse/ und in Mangelung deß Specks/ begiesset man sie mit Butter. Sobald sie vom Spiesse sind/ legt man sie in eine Schüssel auff den Rücken/ und giesset ihnen Saltz oder Wasser in den Leib.

Die Eichhornichen und Wasser-Ratzen/ können eben wie die jungen Caninichen zugerichtet werden. Sie sind aber nicht vor die Deutschen.

Von dem Wilden Schweine.

EIn Frischling muß also getödtet werden: wo man ihm die Gurgel nicht abschneiden will/ muß man ihm eine Ader im Halse öffnen/ das Messer also fort herauß thun und ihm die Gurgel zuhalten/ daß er in seinem Blute ersticke. Wann er kalt worden/ ziehet man ihm die Haut ab/ ohn allein/ daß man den Kopff und die Füsse damit bedecket läßt. Hernach nimt man das Jngeweyde gantz herauß/ und reibet das Schwein überall mit dem geronnenen Blute/ welches man am Halse oder im Leibe findet/ förders spickt man es subtil und brätet es am Spiesse/ wie anders gebratens. Die Brüh hierzu macht man von Zucker/ Weinessig/ Pfeffer und ein wenig Caneel.

Will man ein Zahmes Färcklein/ wie ein wildes zurichten/ so tödtet man es/ ziehet es aber ab und reibt es mit Blut wie die Wilden. Hernach fänget man ihm die Füsse und den Kopff etwas/ und legt es über glüende Kohlen/ daß man es desto besser spicken könne. Man muß aber die Nasen etwas breit klopfen.

Die wilden Schweine richtet man auff allerhand Arten zu/wie die gemeine/ so wol mit einsalzen als auch im Braten/ nur allein/ daß man keinen sonderlichen Speck davon macht / sondern das Fell hievon abziehet. Es schmecket aber das wilde Schweinenfleisch auß Erbsen gegessen viel lieblicher als das von den Zahmen.

Den Kopff trägt man bey grosser Herren Tafel gantz auff diesen recht zuzurichten/steckt man einen Stecken in das Loch des Gehirns / und brennet dem Kopffe all das Haar ab/daß er überall rein werde/ wil man ihn nicht brüen oder schaben. Wann man ihn nun wol gereiniget und gewaschen hat/ läßt man ihn in einer kurtzen Brüh sieden/und thut nicht eher Gewürtz oder rothen Wein/(dessen eine zimliche quantität seyn muß) daran/ biß er bald gahr ist. Nach diesem läßt man die Brüh so viel einsieden / als man immer kan/und ihn in der Brüh also erkalten und lange Zeit ligen daß er einen Geschmack davon bekomme/ hernach zieht man ihn auff und legt ihn trocken auff einer weissen Serviet in die Schüssel / zihret solchen mit Blumen/ Granatenkörnern/ Citronen Scheiben/ und gehackter Petersillie.

Die Schincken und andere Stücke vom wilden Schweine/wovon man Pasteten machen kan/ müssen zuvor mit dem Rollholtz wol geschlagen/ und mürb gemacht / hernach in groben Pasteten Teig gesetzet werden.

Vom

Vom Hirschen / Reh und andern Wildwerck.

ES würde überflüssig seyn/ wann ich allerhand Zubereitungen wiederholete/ so ich bey den Kälbern/Schafen und anderu zahmen Thieren gedacht habe / mit welchen ihr allerhaud Wildbrät nach eurem gutdüncken / und wie es sich am besten schicket/ zurichten könnet/ so wol im Braten/ als in Pasteten und im Einsaltzen.

Wil ich also zu den Fischen schreiten/Jedoch zuvor noch eine Lehre lassen/die ich bey dem Wildwerck offt erfahren habe / nehmlich daß solches Fleisch die helffte seines Saltzes allzeit in sich habe. Man macht auch von geriebenen Hirschhorn eine Gallert sonder Fleisch / in welche man eben solche Würtzung/ als ich bey den Kalberfüssen gedacht habe/thut.

Das junge Hirschenreyh / welches hervor stosst/wann das Alte abgefallen/ ist gut/wann man es in kurtzer Brüh siedet / hernach abscheelet/ in Scheiben zerschneidet/würtzet und mit allen Suppen / die man zu Truffen (truffs) gebracht/ vermenget.

Von den Fischen.

DJe Karpffen / so in fliessenden Wassern leben / sind viel besser als die in den Seen oder Deichen / und so sie kein frisch Wasser haben/schmecken sie mottich.

Man hat auch Karpffen / welche man ver-

güldte/ oder Sigel-Karpfen nennet / diese haben breite Schuppen/ und hält man solche wegen ihrer Güte vor die Allerbesten.

Diese recht zu stoofen/thut man die Schuppen davon / sobald sie aus dem Wasser kommen/ anderst würde man selbige ohne grosse Müh nicht davonbringen können. Hernach öffnet man den Bauch biß an den Kopff / und nimt all das Eingeweide herauß (man muß sich aber hüten/ daß man die Galle nicht zerbreche) schneidet sie in so viel Stücke/als man will/so bewahret man auch das Blut / welches der Brüh einen guten Geschmack und Leimigkeit gibt. Nachdiesem legt man sie mit allem Eingeweide in einen Kessel/ thut darzu Butter / Saltz/ Weinbeersafft/ Weinessig/ Zwibeln/Citronen- oder Pommerantzen-Schalen/ Gen kurtz/ viel Wein und den vierdten Theil Wasser. Man muß aber im sieden vorsichtig damit umgehen / daß sie nicht nach dem Kessel schmecken. Daher man ihn zu weilen umrühret / daß sich der Karpffe nicht daran setze / und läßt alsdann die Brüh so viel einsieden / als man kan/ damit sie einen guten Geschmack bekomme. Wann er nun gahr ist/ so richtet man ihn an und trägt ihn warm zu Tische. Dann wann man ihn wieder wolte auffwärmen/ würde sich die Butter klaren und der Karpf unschmacksam werden.

Eine halbe kurtze Brüh zu machen / nimt man einen außgeweideten gantzen Karpffen mit eben selbiger Brüh / welche man zum stoofen gebraucht/thut Capres / Pflaumen/ Corinthen und

Pista-

Pistachen daran/und an stat / daß man sie sonsten auff Brod-Scheiben legt / thut man sie auff Pfeffer-Kuchen.

Wann man solchen Karpffen geschuppet und außgeweidet hat / macht man etzliche Schnitte darüber/ und reibet sie mit geschmoltzener Butter/ legt sie auff den Rost und rostet sie. Unterdessen siedet man ihre Milch oder Rögen mit Weinessig/ Butter/Saltz/ Zwiebeln/ Gewürtz/ Cappern und Erdschwämmen. Und wann man den gerosteten Karpfen in die Schüssel legt / thut man dieses gestoofte darüber.

Wann man auch solchem abgeschuppeten Karpffen die Haut biß auff den Schwantz abschneidet/ so thut man die Haut gantz davon / daß der Schwantz und der Kopff daran bleibe/samlet hernach das Fleisch von den Graden/und hackt es mit der Milch/Petersillien / etwas Zwibeln und gesottenen Erdschwämmen/ hernach würtzt man dieses Gehackte mit Küchen-Gewürtz/Saltz zerschlagenen Eyern und Butter / ferner menget man alles wol durcheinander/ und füllet damit das Fell deß Karpffens / nähet den Bäuch behende wieder zu/ und bildet sie in ihre vorige Gestalt / nach diesem legt man sie in eine Bradpfanne/ oder in ein silbern Becken/setzet sie auff Kohlen / oder noch besser in den Ofen / thut so viel Butter als nöhtig daran/ und wendet sie umb / daß sie auff beyden Seiten gahr werden. Wann sie nun fast genug gesotten/ macht man eine kleine gestoffte Brüh daran/ und giesst die gar zu viele Butter davon / damit sie

eine

eine Farbe und Geschmack eines Gebratens an sich bekommen.

Wil man sie auch mit kleingeriebener Brod-Rinden bestreuen / wird es sich wol darzu schicken. Wann man solche wil zu Tische tragen / ziehet man zuvor die Faden / womit der Bauch zusammen genähet worden / herauß / und bestreuet den Schüsselrand mit geriebenen Brodt-Rinden und etlichen Citronen Scheiben. Also füllet man auch die Karpffen mit Rüben / welche zuvor in voller Butter besonders gesotten / oder in einer Pfannen sind gebraten worden.

Ein Karpffen Gehacktes macht man also. Wann man sie geschuppet / so schneidet man die Haut unten am Bauch und oben an beyden Seiten da die Graden sitzen / auff / hernach fangt man oben bey dem Kopffe an / und zieht die Haut biß an den schwantz ab. Diese Haut bewahret man / hernach schneidet man die schnitte an beyden seiten durch / und nimt die stücke Fleisches von den Graden ab. Diese hacket man klein / und würtzet sie mit Saltz und Gewürtz / hernach läßt man dieses Gehacktes mit Butter kochen und rühret es offtmahls umb / daß es sich nicht ansetze. Wann es mehrentheils gahr / giesst man etwas Weinbeersafft darauff. Man kan auch in der Castanien Zeit die Castanien / wie bey dem Kalbfleisch mit unterhacken / und im Kochen solches alles mit Fischsuppen unterhalten.

Die Fischsuppen wird gemacht von den Graden / Schuppen / Köpffen und Schwäntzen

der

der entfleischten Karpffen. Hat man dieser Ingredientien nicht genug/ so mag man etliche stücke Karpffen Fleisches darunter werffen/ der Suppen eine Festigkeit zu geben. Wann dieses von Fischen wol gekocht/ so lässt man die Brüh durch ein Sieb oder haaren Tuch lauffen/ und druckt sie wol/ daß der safft/ so viel müglich ist/ heraus laufse. Mit dieser Brüh unterhält man im sieden das Gehackte von den Fischen auch andere Fischsuppen.

Wann man auch die Karpffen abgeschuppt und ausgenommen/ schneidet man sie in der Länge mitten durch/ bestreuet sie mit Mehl/ und prägelt sie in einer Pfannen. Man muß sie aber offt umwenden/ daß sie auff beyden Seiten gahr werden/ hernach ziht man sie mit einem Schaum-Löffel auff/ und legt sie trucken in die Schüssel/ tropffet Pomerantzen-safft/ und streuet auch klein Saltz darüber.

Die Milch und den Rögen mag man besonders prägeln und bey den Karpffen auffsetzen. Wollt ihr auch die Köpffe von den entfleischten Leibern prägeln oder backen/ so legt ihr selbige im Anrichten mitten auff das Gehackte/ wovon ich zuvoran gedacht habe/ oder schneidet sie von einander/ und legt sie auff den Schüssel-Rand mit etwas geprägeltem Brodt/ solches wird dem Gehackten einen schönen Zieraht geben.

Ein gut Geprägeltes zu machen/ nimt man frisch Baumwöhl/ macht selbiges sehr heiß/ jedoch daß es nicht brenne/ hernach nimt man geklährte

Butter/und lässt es allzusammen heiß werden/daß es scheine/ als wolt es brennen/ alsdann thut ihr den Karpffen darein. Wann er gahr ist/ so bewahret ihr das übrige Fett/ und giesst es sachte in einen besondern Topff/ und dieses alte Geprägelte ist dann besser als ein Frisches. Habe ich derohalben solches sagen wollen / umb daß ihr allzeit von dem alten geprägelten Fette zu dem frischen giesset.

Die kurtze Brüh macht man / wann man eine außgenommene Karpffe in ihren Suppen/ (welche/ wann sie gar zu groß ist/man in eine Serviet wickelt / und auff beyden Seiten zuknöpffet) mit aller Wirtzung/ so man an eine kurtze Fleisch-Brüh thut / auch mit einem Stück Butter / viel Wein und wenig Wasser / eben wie bey Absiedung der andern Fische / kochet. Wann sie gahr ist/ nimt man den Kesselvom Feur/und lässt den Karpfen darinnen erkalten/daß er einen Geschmack an sich nehme. Im Anrichten legt man ihn trocken auff ein Serviet/ ziehret ihn mit Blumen / Citronen-Scheiben und Peterfillie / welche man zuvor in Weinessig geduncket hat. Man kan auch ein Schüßlichen mit WeinEssig und etwas Pfeffer darbey setzen.

Ein Fisch Bisque macht man gemeiniglich von Karpffen. Ihr fangt erst an und lasst das mit einer Brüh genetztes Brodt weich werden/ auff dieses legt ihr das gesotten Fischgehacktes/ und streuet gestossenen Caneel darüber/auff dieses wird die Milch/ und auffgerollte Karpfenhäute/

auch

auch außgemachte Krebsschwäntze/ welche alle in einem besonderen Topffe mit kurtzer Brüh und vieler Butter gestofet worden / gethan. Dieses alles wird scheinen /als ob es Kalbes-Schweder wäre. Man kan auch die gar kleine Tauben / Hahnenkämme/ Erdschwämme und Pistache / welche alle zuvor wol gewürtzet worden / darüber thun/ und wann man anrichten will / so setzet man solch Gerichte auff eine grosse Kohlengluht / und nimt das Fette wol darvon/ hernach thut man den Saft von gestossenen Krebs-Eiern mit etwas Fischbrüh und Citronen darüber. Solches wird eine Farbe wie Schaafskeulen-Safft gewinnen/ und muß man im Auffgiessen die Schüssel wol schütteln/daß solche Brüh überall umlauffe / ferner macht man den Zieraht nach eines jeden Gefallen/ wie bey der Tauben Bißque gedacht ist.

Von dem Hechte.

DJe allerkleinsten heisst man Graßhechte/ die mittelsten und allergrösten nennt man Freß-Hechte/ welche nach der Fischer Außsage in einem Jahre zu grossen Wachsthum kommen können/ wann sie an solchem Orten leben / da sie genug zu essen haben/ dieweil sie alle Fische fressen/ welche sie vor sich finden / und können gar wenig Hechte einen grossen Fisch-See ruiniren. Es sind aber auch etliche Fische/ welche ihnen entgehen können/ als der Barsch/ welcher sich mit seinen Floßfedern beschützet / die Forelle mit ihrer Geschwindigkeit/ und noch etzliche andere mehr. Pflegt man derent-

hal-

halben bey Außfischung der Deiche keinen / weder groß noch klein / zu verschonen.

Diese alle siedet man mit einer Ordinari kurtzen Brüh / so von weissem Weine / Weinbeer-safft / Wein Essig / etwas Wasser / Saltz / Gewürtz / Citronen Schnittlein / Zwibeln / etlichen feinen Kräutern und Lorbeer-Blätter gemacht wird.

Man öffnet ihnen den Bauch in die Länge / nimt ihnen alles Eingeweyde herauß / wäscht alles Blut wol ab / und trocknet sie / hernach legt sie alsdann in eine Schüssel / und streuet viel Saltz darüber / ferner begiesst man sie überall mit gutem Wein Essig. Dieses gibt ihnen eine schöne blaue Farbe. Nach diesem setzt man die kurtze Brüh zum Feuer und lässt sie etwas sieden. Wann dann nun solcher Wein sich erhitzet / legt man die Hechte mit einem guten Stücklein Butter darein / und siedet sie geschwinde ab / lässt sie auch nicht lang in solcher kurtzen Brüh ligen / sonst würden sie sich erweichen / und unangenehm werden. Sind sie groß / wickelt man sie in eine Serviete / bey den Kleinen aber ist es nicht nötig. Wann sie gahr sind / ziehet man sie auff / und legt die allergrösten auff eine Serviet trocken in die Schüssel / zihret sie mit Blumen und Citronen Schalen und setzt etwas Wein-Essig / oder eine Sauce von Nußkaten / Butter und derselben Brü / dariñen sie gesotten worden / dabey.

Etliche / die solche Suppen leimicht und im auffwärmen nicht klarend haben wollen / rühren ein wenig Mehl darein. Es ist aber solches nicht sehr delicat.

Die

Die Hechts-Leber steckt man in das Eingeweyde oder den Magen/ wann man selbigen zuvor umgekehret und wol gewaschen hat. Wil man das Blaue / womit man die Karpffen und Hechte färbet/recht machen / so mercket daß der lebendige Fisch allzeit das Blaue besser an sich nehme/ als Todte / dieweil man die Todten wegen der trockenen Schuppen allzeit mit warmen Essig anfeuchten muß..

Wann der Hecht gesotten ist / und ihr ihn mit der Brüh zugleich auffsetzen wollet/so müsst ihr ihm zuvor die Haut abnehmen/ welche wegen der Schuppen unangenehm zu essen ist. Es dünckt mich aber besser zu seyn/daß man sie zuvor schuppe/ ehe man ihn siedet/ dieweil das Fell der Fische Speck ist. Die gantz abgezogene Haut legt ihr auff einen Rost/also daß die Schuppen unterwerts kommen/ und thut etwas Butter und Pfeffer darüber/ wann sie nun genug gebraten/ nimt man sie davon und drücket Pomerantzen Safft darüber/ solches gibt ein feines Gerichte/für die/welche nicht gar hungerig sind.

Habt ihr etliche grosse Stücke von Fischen/ als Hechte/Forellen/Karpffen und andere/ welche ihr lange bewahren und unverdorben behalten wollet / als man zuweilen in den Wirthshäusern thun muß/ so lasst ihr sie in einer kurtzen Brüh sieden/und thut etliche Lorbeern daran/hernach siedet ihr sie in einem Metallenen/ und nicht irdenen Topfe. Wann er erkaltet ist / vermacht ihr ihn oben mit feuchtem Pergament/ und bindet ihn fest zu.

Auff

Auff solche Art / könnet ihr die gesottene Fisch fast ein Monat lang bewahren/wann sie an einem kühlen Orte stehen.

Die andern Fische aber / welche als Schleyhen zersieden / kan man auff diese Art nicht zurichten.

Die kleinen Hechte nimt man auß/ und wann man sie wol gewaschen hat / spaltet man sie mitten durch den Rücken vom Kopffe biß an den Schwantz/ und läst sie nur an beyden Enden an einander fest bleiben / hernach stösst man den Kopff durch dieses Loch.

Man prägelt auch solche kleine Hechte in einer Pfannen / und giesst sie darnach durch einander in eine Schüssel/und nennet man solch Gerichte bey den Frantzosen Brochets en Dauphins.

So prägelt man auch die grossen Hechte/ entweder halb oder viertheil Weise / und macht hernach eine gemeine Fischbrüh darüber. Oder aber/ man legt sie trocken in die Schüssel / und thu etwas Pomerantzen-Safft darüber.

Das Fleisch von den Hechten/wie auch von andern Fischen/schickt sich wol zu Gehackels/Saucisen / kleinen Würstichen/ Pasteten / und andere Niedlichkeiten davon zu machen.

Die grossen Fisch Pasteten macht man also: Man entgradet die Fische / spickt hernach das Fleisch mit kleingeschnittenen Ahlstücklein/ oder aber mit Schweins-Speck/ welches aber alles zuvor mit Pfeffer muß gerieben werden.

Die

Die allergrösten Karpffen setzt man in einen groben Pasteten Teig/und siedet sie so lang biß die Graden abgehen können / füllet sie alsdann mit Butter auff. Die kleinen aber setzet man in Tarten oder Blätter-Teig.

Die Hechts-Rögen gebraucht man gemeiniglich zu Färbung der Fisch-Pasteten / wie man sonst mit Hüner Eyern zu thun pflegt.

Von den Barschen/ Pressen und dergleichen Fischen.

DJe Barsche/ nach dem sie außgewendet worden/siedet man in einer kurtzen Brüh. Wann sie gahr sind / ziehet man ihnen die Haut ab/ und macht eine ordinari Fischbrüh daran.

Die Pressen und dergleichen Fische schuppet man/wendet sie auß / und schneidet die Striche darüber/hernach beseuchtet man sie mit geschmoltzner Butter/ und bratet sie auff einem Rost/ Ihre Brüh kan auff selbige Weise/wie bey den Barschen gemachet werden / oder man thut geschmoltzne Butter mit etwas Weinbeern und Johannesbeern Safft und etwas Mußkaten daran/ und setzt es also auff eine Glut-Pfanne

Von den Gründlingen und andern kleinen Fischen.

DJe Bitterkeit denselben zubenehmen / nimt man eine Hand voll Nesseln / und schäumet sie damit ab wann sie im sieden sind. Die Sauce hierzu macht man von Weinbeersafft und zerrie-

benen

benen Eyern/oder auch von süssem Rohm Sie schicken sich auch alle wol zu prägeln. Und lassen die Reichen alle solche kleine Fischlein im Weine sich zu tode lauffen / sieden sie darnach darinnen ab/ und essen sie also mit Wein-Essig.

Von der Barben.

Diese siedet man/ wann sie außgenommen worden/mit einer kurtzen Brüh/ darnach ziehet man ihnen die Haut ab / und macht eine gemeine Fleischbrüh daran / worzu man etliche zerriebene Eyerdotter / der dicke halber/thun kan. Etliche lassen das Fell darauff/meiner Meynung nach sind sie geschuppt viel besser/auß Ursachen/weil das Fell des Fisches Speck ist.

Von dem Ahle.

Diesem ziehet man das Fell ab/hernach öffnet man den Bauch und nimt alles Eingeweyde herauß/ wascht sie wol/und schneidet ihnen hernach den Kopff und das Ende vom Schwantz ab / ferner schneidet man selbige in Stücke / also / daß sie bey dem Rücken etwas an einander hangen/damit man sie desto besser im sieden/ als einen Schnecken legen könne. Man stoosset solche gemeiniglich mit klein gehackter Petersillie/ dann diese gibt ihnen einen guten Geschmack / man muß auch das Umwenden derselben nicht vergessen/ damit sie auff beyden seiten gahr werden mögen. Wann man sie anrichtet / muß man das oben schwimmende Fett wol davon abthun / darnach klein geriebene

Brodt-

Brodt Rinden darüber streuen. Mich bedünckt/ daß man in Abziehung der Haut dem Ahle das allerdelicateste benimt/wolt ich also denselben lieber mit heisser Aschen abreiben/oder aber/besserer reinigkeit halber mit heissem Wasser brühen/ und den Kopff auch den Schwantz daran lassen.

Wann man den Ahl eingeschnitten/ und in 3. oder 4. Stücke zertheilet hat/ bestreichet man ihn mit Butter und brätet ihn auff einem Rost. Die Brüh so man daran macht/darff nicht anders seyn/ als bey andern gebratenen Fischen/ nemlich Butter/Wein Essig/Saltz und Mußkaten.

Wann man den Ahl abgerieben hat/ schneidet man ihn auch den Kopff und das Ende vom Schwantz ab/ hernach öffnet man ihm den Bauch von oben biß unten auff/ biß auff das Fell des Rückens, nimt die Graden herauß und schlägt mit einem Stecken darauff/ daß es plat werde/ hernach bestreuet man ihn mit Saltz/ Pfeffer/ klein gehackter Petersillien/Majoran und Tymian/ nach diesem rollet ihr den Schwantz auff biß auff die mitten und den Kopff dargegen/ welches die Figur einer Brillen macht. Diesen bindet ihr mit einem Bindfaden zusammen/ daß er nicht von einander gehe/steckt ihn in einen Topff und siedet ihn mit einer kurtzen Brü/uñ wann er gahr ist/lässt man ihn darinnen erkalten/ daß er einen guten Geschmack davon bekomme. Nach diesem legt man ihn auff einen durchlöcherten Teller/daß er gantz abtropffe/ und wann er wol erkaltet ist/ thut man den Bind-

fa-

faden davon / und schneidet ihn in Scheiben. Dieses hat ein schönes Ansehen / und ist angenehm von Geschmack / wann man Weinessig darzu isset. Solchen Ahl nennen die Frantzosen A la Galantine.

Die Ahl Pasteten muß man warm essen / und eine Fisch-Pasteten Brüh daran machen.

Von der Lambreden.

DJese tödtet man in dem man eine Spicknadel in die Ohrenlöcher spiesst / welche nach einander sitzen / eben wie auff einer Pfeiffen. Man fängt das herauß lauffende Blut auff / womit man die Brüh dick machet. Hernach reibet man sie ab / und öffnet ihr den Bauch / nimt den Faden / der ihr langst den Rück-Graden sitzet / herauß / legt sie darauff in einen Schmoor und Stoof-Topff / und macht eine ordinari Brüh darüber von ihrem Blut und zwantzig Gewürtz-Nägelken. Es können auch diejenige so das Süsse lieben / etwas Zucker daran thun. Man bratet solche Lampreten auch am Spiesse / betropffet sie mit Butter / und macht eine Brüh von Pfeffer / Gewürtz Nägelken / Zucker und Caneel darüber. So setzt man sie auch in eine Pastete / mit solcher Brüh / als an die Junge Lambreten gemacht wird. Man siedet sie auch und macht eine braune Suppe von Zucker / Caneel / Nägelken und ordinari Fischbrüh / welche man zu allerhand solchen Suppen gebraucht / darüber.

Von den Schleihen.

DJse reibet man ab / b snet sie und nimt sie auß / hernach schneidet man sie in Stücke / und fri-

fricassirt sie eben/wie die junge Hüner/ thut zuletzt etwas geriebene Eyerdotter darüber / und gebraucht man solche Schleihen zu allerhand Fisch-Gehackels / weil sie selbige wegen der fetten Haut sehr delicat machen. Man mag sie auch mit Butter in einer Pfanne prägeln.

Von den Krebsen.

DJese muß man zuvor castriren/das ist/ihnen das Gedärme/ welches ihnen im Schwantze sitzt/ herauß ziehen. Dieses sitzt an den mittelsten Schuppen ihres Schwantzes fest / welches / wann man den Schuppen auff die helffte umgedrähet/ alsobald kan herauß gezogen werden. Hernach siedet man sie in einer kurtzen Brüh/ und mag solche / worinnen die Fische gesotten worden / hierzu dienen. Wann sie gahr sind/ legt man sie trocken in eine Schüssel / und streuet nur mit Weinessig Petersillie darüber. Eine Krebs-Suppen zu machen/bricht man die grösten Schalen vom Rücken ab/ füllet selbige mit Fischgehackels/ hernach suchet man das Fleisch auß den Füssen und Schwäntzen/ und siedet selbe in einem Topffe mit der offt gedachten Fischbrüh. Wann man sie wil zu Tische tragen / legt man weisses Brodt in die Schüssel / giesst solche Gerichte darauff/ und legt die Füß und Schwäntze in der Mitten darüber / den Schüssel-Rand aber zihret man mit einem Strich von gehackter Petersillie.

Von

Von den Schildkröten oder Padden.

WAnn man solche zurichten wil / hauet man ihnen die Köpffe / Schwäntze und Füsse ab. Dieweil sie aber solche gemeiniglich unter dem Schilde verbergen / und man nicht leichtlich darzu kommen kan / so legt man ihnen eine glüende Kohle auff den Rücken / alsobald strecken sie sich darauff aus / und wollen dieser Hitze entfliehen / muß man also mit dem Messer bald fertig seyn / und ihnen den Kopff abhauen / zum übrigen kan man alsdann bald kommen. Wann solches geschehen / siedet man sie mit einer kurtzen Brüh / wann sie gahr sind / nimt man sie auß dem Kessel und thut die Schalen davon / nimt darnach alles Eingeweyde welches meist in Leber und Gedärme bestehet / herauß / und muß man gar sauber damit umbgehen / weil man dafür hält / daß viel Galle darinnen sitze / hernach fricassiret man sie eben / wie die jungen Hüner / und thut in Weinbeersafft zerriebene Eyer darüber. So kan man sie auch mit einer Zwifel stoosen / und wann man sie anrichtet / Citronen und Pomerantzen Safft darüber drücken.

Die Schildtpaden Eyer / gleichen sich dem Gebrütel der Hüner Leiber / und haben auch selbigen Geschmack / sind daher gut / daß man sie in die Bißque und andere gute Gerichte thue.

Von den Schnecken.

ICh verwundere mich / daß der Menschen Neu-

ligkeit

ligkeit sich so ferne streckt/und solch einen verdorbenen Geschmack zu suchen sich bemühet / umb nur seine Lüste zu sättigen / da doch solche Schnecken/ man mag sie zurichten wie man wil/ von mir nicht können gerühmet werden.

Daß ich aber nichts vorbey gehen lasse/ sag ich hiervon/daß die beste Zeit sie zu essen der Winter oder dessen Außgang sey/ehe die Häuser/worinnen sie beschlossen ligen/ durchbrechen/ und sie also wegkriechen. Wann man sie zurichten wil/bricht man diese Haut / und legt die Schnecken in Saltz und Weinessig/ alsdann werffen sie allen ihren Unflath von sich / hierinnen weltzt und kehret man sie offtmahls umb / damit sie durch solche Sauerkeit von allem ihrem Leime gereiniget werden/hernach siedet man sie mit einer guten kurtzen Brüh / und ziehet sie auß ihrem Gehäuse mit der Spitzen der Sticknadel oder andern Pfriemen. Nach diesem wäscht man das Gehäuß wol/ und läst die Schnecke mit einer Brüh von Baumöhl / etwas Weinessig / Wein uud Gewürtz gemacht / wol sieden/ steckt sie hernach wieder in ihr Gehäuse/ alsdann richtet man sie an / auffgeschnitten Brodt/ welches zuvor mit etwas Brüh befeuchtet worden / und giesset Ohlie darüber / und heisst man dieses bey den Frantzosen eine Potage de Escurgots. Man legt sie auch ohne Brodt in die Schüssel und giesst Oehl darüber. So stooft und fricassirt man sie auch wie die jungen Hüner / macht eine Brüh von denen in Weinbeer : Safft zerriebenen Eyerdottern / oder von Rohm darüber / und trägt sie son-

der Gehäuse zu Tische. So mag man sie auch/ wann sie auß dem Gehäuse gezogen/im Mehl oder Nonnenfürtzichen Teig umweltzen/ und in Butter prägeln/ hernach wie zu einem andern geprägels eine Brüh von Pomerantzen und gebackenem Peterfillie darüber machen.

Von den Fröschen.

MAn ziehet ihnen das Fell ab/ und lässet nicht mehr als die Hinder-Beine und ein Stück vom Rücken zusammen/ das übrige wirfft man weg/ hernach wäschet man sie wol/ und siedet sie in einer Brühe/oder aber fricassiret sie wie die jungen Hüner. Wann man nun also dem Frosche die beyden hinter Schenckel gelassen/ so zerbricht man den Kochen in dem einen/ nnd schlägt solchen über den andern/ hernach tuncket man sie in Nonnenfürtzichen Teig/und prägelt sie nach gemeiner Art/ und dieses nennet man die Frösche En Cerises/dieweil auß dem Ende des Knochen nichts mehr bleibet als ein Kopff/ welcher einer Kirschen gleichet/ und stehet der Knochen hervor als wann es der Stengel wäre.

Von der Forellen und Lachs.

DIese Fische findet man so wol in Süssen als Saltz-Wasser/ und wollen deßwegen keine sonderliche Würtzung/ ob sie gleich scheinen daß sie unterschiedliche Arth wären/ denn die Forelle so man im Bache fänget/ hält sich allezeit bey den Brunnen und klaren Wassern auff/ gantz zuwidern aber den jenigen/welche in der See sind/ denn sol-

solches Wasser allezeit trübe / entweder wegen seiner Saltzigkeit / oder wegen steter Bewegung der Winde, und Ab : und Zuflusses. Wil man diese zurichten/macht man sie zurechte/ und siedet sie mit einer guten kurtzen Brühe in rothem Wein / hernach träget man sie trucken zu Tische/ zihret sie mit Petersillien und andern Blumenwerck / und isset sie entweder auß Weinessig oder auß einer allgemeinen Fleischbrühe.

Die grossen Lächse wickelt man wie die grossen Hechte in eine Serviette/man schneidet sie auch in Schnitte oder Scheiben/bestreichet sie mit Butter/ sticht etzliche Gewürtz-Nägelken darein und bratet sie auff dem Rost/ wann sie nun auff beyden Seiten gahr/ macht man eine allgemeine Fischbrühe darüber / oder aber richtet sie zu mit Lutfertranck.

Man macht auch schöne Pasteten von Lachsen und Forellen / woran man viel Butter / Saltz/ Gewürtz/und etzliche Lorbeerblätter thut/wil man auch etwas Speck mit durchmengen/werden solche Pasteten desto angenehmer seyn / so kan man auch langen Speck schneiden/ selben in Pfeffer umkehren/uñ das Fleisch der Fische darmit spicken/solches wird verhindern daß sie sich nicht alle in einen Klumpen zusamen setzen. Der gesaltzne Lachs muß zuvor im Wasser außgefrischet werden / hernach schneidet man oben das Fleisch hinweg / welches wegen der Fauligkeit des Saltzes nicht roth ist/ uñ siedet ihn in klarem Wasser/ferner machet man eine Brühe von Butter / Weinessig und Gewürtz

Negelken darüber / oder isset ihn auch auß Oehle und Weinessig/etzliche streuen klein gehackete Zwibeln darüber / wenn er noch neu/ich vermeyne neulich gesaltzen ist/ so frischet man ihn gantz auß/ bestreichet ihn mit Butter / und bratet ihn auff dem Roost / hernach bestreuet man ihn mit Gewürtz-Negelcken/und macht eine Brühe von Butter und Weinessig wie oben gesagt darüber / so siedet man ihn auch kurtz ab/und isset ihn eben wie den frischen auß Weinessig und Pfeffer / oder macht eine ordinari Fischbrühe darüber.

Von dem gesaltzenen Lachs / Pickelhäring/ Schleyen / und andern außgegräteten Fischen macht man ein Gepressetes / welches man bildet eben wie die Servelat entweder in Gestalt der Ochsenzungen oder anderer Manier / wann man dieses alles klein gehacket/und Gewürtz darunter gethan/ nach deme ein jeder wil / so windet man es in ein weisses Linnen/und bildet es wie man wil/ bindet es umbher mit Bindgarn/ daß es in seiner Form fest bleibe / hernach siedet man es mit Zwibeln in rotem Wein/wann es gahr/lässet man es in seiner Brüh erkalten/hernach zieht man es auff/ und thut das Linnen davon/legt es in die Schüssel und belegt es mit Blumen und Lorbeerblättern. Die kleinen Saucisischen so man von diesem Gehackten macht/ müssen in Scheiben geschnitten/und als ein kleiner Berg auff einen Teller gelegt werden.

Von der Allosen.

Diese bratet man auf einem Rost/ wañ man sie außgenoñen hat/und isset sie auß einer Brüh

von

von Butter/ Weineſſig/ und Saltz gemacht/ oder aber gieſſet Stichbern auch wol Weinbeer-Safft/ oder geſotten Sauer-Ampffer darüber/ man ſiedet dieſe auch kurtz ab und leget ſie trocken auff eine Serviete/ und ſetzet ein Schüßlein Weineſſig dabey/ ſo mag man ſie auch in eine Paſtete ſetzen wie die Forellen.

Von der Pleye.

WEnn man dieſen Fiſch geſchuppet und ſein Eingeweyde/ſo auß einer Eröffnung/ die unter der Floßfeder/ſo nahe am Kopffe ſitzet/geſchicht/ außgenommen hat/ bratet man ihn auff dem Roſt/ hernach macht man eben ſolche Brühe wie bey der Alloſe gedacht/oder ſiedet ihn kurtz ab/ wil man ihn aber prägeln/ muß man ihn zuvor wol abtrocknen hernach mit Meel beſtreuen/ wenn er gahr iſt/ ſtreuet man geprägelte Peterſillien und Granatten-Safft darüber/ ſo kan man ihn auch in einem Topffe in einer gemeinen Fiſchbrühe ſieden/ und gerieben Brodt darüber ſtreuen.

Von andern breiten Fiſchen.

ALlerhand breite Fiſche kan man in einem Topfe ſtoofen/trocken abſieden/und wie die Pleyen in Butter prägeln.

Die Zungen nimt man auß/ und wann man ſie geſchuppet hat/beſtreuet man ſie mit Mehl und prägelt ſie in Butter. Wann ſie gahr ſeyn/ drücket man Pomerantzen/ Citronen oder zum wenigſten Weinbeer-Safft mit etwas Saltz darüber. Wann ſie geprägelt ſind/öffnet man ſie auch/ nimt

den Graden herauß und lasst sie auff der Glutpfannen mit etzlichen Stücklein Pomerantzen / Wasser und Saltz noch etwas sieden/zu letzt thut man auch etliche Stücklein Brodtrinden daran / damit die Brühe darein ziehe / und einen bessern Geschmack gebe. So macht man auch eine Roberts Suppen in einer Pfannen und geusst solche darüber/hernach setzt man sie mit derselben auff eine Glutpfanne.

Die Barbe schuppet und weydet man auß/ hernach siedet man sie ab / und legt sie trocken auff einer Serviet in die Schüssel/ güsset etwas Weinessig/oder macht nur gemeine Fischbrühe darüber. Es schickt sich dieser Fisch in Pasteten wol / weil man ihn so wol warm als kalt essen kan/ die gantz kleinen schmoret man / bratet sie auff einem Rost/ oder prägelt sie in Butter.

Von den Macrelen.

SOlln diese außgenommen seyn/ wickelt man grünen Venkohl / wo man ihn hat / darum/ hiemit legt man sie auff den Rost / und machet hernach eine Brüe von Butter und Stichbeeren darüber / etzliche prägeln sie auch in einer Pfannen/ man mag sie auch in eine Pasteten setzen/ und stichbeern darüber machen. Die Graden und Köpfe kan man auff den Rost legen/ und den jenigen so etwas lüstern seyn/fürtragen.

Die eingesaltzene Macrelen muß man wol wässern/und hernach im Wasser sieden / zu letzt obgemelte Brü darüber machen / oder aber schlecht aus Butter und Weinessig essen.

Von

Von den Rochen und dergleichen Fischen.

DJese Arth Fische muß man in einer kurtzen Brüh sieden/welche von Wasser/ Weinessig und Saltz gemacht ist/ hierin läst man sie erkalten/ daß sie den Geschmack davon an sich nehmen / hernach nimt man sie herauß und thut das Fell/ wie auch die spitzige Knöchlein davon/ und macht eine allgemeine Fischbrüh darüber.

Die rothe Brüh/wie man sie nennet/ ist die allerbeste. So macht man / wann man in heisse braune Butter Weinessig güsst / und gehackte Petersillien darein thut. Diese mag man hernach über die Fische stürtzen.

Von dem Stöhr.

DJeser Fisch ist von vielerley Geschmack/ gleich wie auch die Theile seines Leibes unterschiedlich sind/entweder weiß oder braun. Man siedet ihn ab/ und leget ihn trucken auff eine Serviete oder macht solche Brühe daran/wie ich zuvor geredet habe. Will man ihn gantz zurichten/ muß man ihn in eine Serviete wickeln / oder aber in Stücke zertheilen wenn man ihn sieden will. So macht man auch ein gehacktes/und kleine Pasteten davon. Wenn man ihn in grosse Pasteten setzet/ und das Fleisch mit Ahlen oder Speck durchsticht/ schmecket solcher trefflich gut/ so wol kalt/ als warm.

Von dem Stock- und Klipfisch und Laberdan.

DJese dreyerley Arth Fische muß man alle absieden/und hernach eine rothe oder andere Brühe darüber machen / zuvor aber muß man die eingesaltzene Fische wol außwässern/und das oberste welches gantz saltzig ist davon thun/ wenn man sie nun hernach geschuppet hat / leget man sie mit frischem kalten Wasser in einen Kessel/ und so bald sie beginnen zu sieden/ schäumet man sie ab und setzet sie vom Feuer / bedecket den Kessel mit einem Tuche/daß der Fisch in solchem Wasser etwas stehe / nach diesem ziehet man ihn herauß und lässet ihn abtropffen/legt ihn hernach in eine Schüssel mit frischer Butter/ und setzet selbe auff die Glutpfanne/es schicket sich auch trefflich wol daran / wenn man den Weinbeer Safft ein wenig siedet und darüber giesset. Der Stockfisch wil lange Zeit weichen/ hernach schlägt man ihn ein wenig/ und lässet ihn im Wasser sieden/ wann er gahr / macht man eine Brühe von in Butter geprägelten Zwiebeln darüber/viele prägeln ihn auch in einer Pfannen/ dieses aber magt ihn gar zu hart und widerlich.

Von dem Hering.

WAnn man einen frischen Hering beym Kopfe außgeweydet / geschuppet und auff dem Roost gebraten / macht man eine Brühe von geschmoltzener Butter / Weinessig oder Weinbeer-Safft darüber/oder aber eine Brühe A la Robert/

ist

ist er gesaltzen/ wässert man ihn aus/ hernach bratet man ihn und machet eine Brüh wie zu den Fischen darüber / oder aber man setzet ihn trocken zu Tische und isset ihn mit Oehle / oder schneidet ihn in Stücke und stoofet ihn in einer Pfannen mit Erbsen / man macht auch wol eine Brühe mit Butter und Weinessig darüber.

Den Pickling muß man im Wein weichen/ ihm alsdann den Bauch öffnen / hernach plat machen/und auff den Rost mit dem Rücken legen/und dann mit Mostert oder Senff essen.

Von den Sardinen/ und andern Fischigen.

MAn hat viel kleine Seefische/ von welchen ich gerne besonders reden wolte / wann ich nicht besorgte/mein Buch damit gar zu groß zu machen. Es kan ein jeder hiemit versuchen / welche sich zum braten/oder kurtz abgesotten und auch in Essig gegessen oder gestooft und geprägelt/ am besten schicken wollen.

Von dem delicaten Fische / bey den Frantzosen Esperlans genandt.

DJeses ist allein der allerdelicateste und wohlriechende Fisch/welchen man mit einer Schiff-Potage zurichtet. Diese ist: Wann ich gefeuchtet Brodt in die Schüssel lege und die Esperlans darüber thue / hernach klein gehackte Peterssillie darüber streue / und als dann die Schüssel über eine Glutpfanne setze/da sie dann alsbald gahr wer-

den. Man muß sie nicht außnehmen / sondern nur ein wenig abwaschen / wann sie etwas gestanden haben. Will man sie prägeln/so bestreuet man sie mit Mehl/ oder aber stöst einen eisernen Drat ihnen durch die Augen/ und wann die Butter heiß ist/legt man sie darein/ und wendet sie offt um/daß sie auff beyden Seiten gahr werden. So bald sie rödlich sind/ haben sie genug. Alsdañ läfft man sie etwas abtropffen / und legt sie in die Schüssel/ also daß die Schwäntze unterwertz/und die Köpffe herauß liegen / ziehet alsdann den Eisendrat aus den Augen / und drücket Citronen oder Pomerantzen Safft darüber/will man auch eine Brüh/ wie zu den Zungen darüber machen / schickt sich solche nicht übel.

Von den Anchoirs.

Diese legt man in Wein / daß das Saltz sich außziehe / wo man sie nicht gern saltzig essen will. Hernach zieht man aus beyden Seiten das Fleisch von den Graden/ und güsset Oel darüber/ oder man siedet sie auch und gebraucht sich derselben zu vielerley Gerichten / und Brüh / ja auch zum Gefülsel deß Geflügels / so man am Spiesse bratet / wie auch zu den Spanferckeln / und auch wol zu dem Gefülsel der Fische.

Eine Fisch Gallart oder Sültze.

Diese zu machen/nehmt ihr Karpffen/weidet selbige gantz aus und waschet sie wol / thut die Zunge darauß (wiewol dieses das beste Bißlein ist) nehmet auch das Gehirn hinweg/ weil solches

solches Fett / und alles fette den Gallarten schädtlich ist. Diese Karpfen legt ihr mit Schleyhen/ welche eben auff solche Art zugemacht sind / wie auch mit den Graden und Schuppen / davon ihr das Fleisch genommen (so ferne ihr solche habet) in einen neuen Topff / lasst alles zusammen sieden und solche Brüh durch ein Harentuch lauffen/hernach thut ihr solches mit geriebenen Hirschhorn/ und Hausenblasen in den Topff / und lasst es lange Zeit wieder sieden. Nachdiesem lasst ihr die Brüh von neuem wieder durchlauffen / und thut das Fette/auffs beste als ihr könnet/ davon/thut solche wieder in den Topff / und legt Zucker und andere Ingredientien / die ich euch bey den Kalberfüssen gewiesen habe/darein gehet auch eben auff dieselbe Manier damit umb / so wol im Würtzen/ als klären / durchseyhen/ perfumiren und allerhand Art zu färben.

Von den Oestern.

Die besten und delicatesten Osters sind die von Canelle/welche klein die grossen kommē von Boulonnois/welche sehr hart sind. Diese alle sind sehr gut roh zu essen/und haben sie ihre Sauce in ihren Schalen / darff man also nur etwas Pfeffer darzuthun. Die jenige/welche sie öffnen/ müssen acht haben daß sie die Haut/ worunter sich das stinckende Wasser hält / nicht zerbrechen/ dann selbiges würde die Osters stinckend machen/ man läst sie auch in ihren Schalen Kochen / wann man sie davon gelöset und umbgewendet hat/ umb solches zu thun / legt man sie auff einen Rost / und

macht

macht ein wenig Feuer darunter / dann viel Feuer solte die Schalen zersprängen / hieran thut man nur ein Stücklein Butter und ein wenig Pfeffer. Wann sie nun gekocht sind / so thut man etwas Weinessig dazu und reibet etwas von der Nußkaten darüber / so bestreuet man sie auch mit etwas gerieben Semmelrinden / ehe man sie vom Roste nimbt. Diese in dem Ofen werden besser / als die über den Kohlen Ursachen / weil sie dardurch eine braune lichte Farbe bekommen.

Man kan sie auch stoofen. Erstlich nimbt man sie aus ihren Schalen und legt sie also mit ihrer suppen (welches ihr allerbeste Sauce ist) in eine Schüssel über eine Glutpfanne / thut Butter / ein wenig Pfeffer / Nußkaten / Zwibel und etliche Stücklein Citronen oder Pomerantzen daran / und lässt sie also wol damit durchsieden / endlich / wann sie fast gahr / thut man etwas Semmelrinden (so nicht verbrand sind) daran. Wann man sie zu Tische trägt / streuet man gar klein gerieben Brodt auff den Schüsselrand. Man fricassirt sie auch in der Pfannen / erstlich macht man eine geschnittene Zwibel in Butter braun / hernach thut man die Oesters mit ihrer Suppen darein / und wann sie nun gahr genug sind / thut man etwas Weinessig und gehackte Petersillie daran / wollt ihr euch auch deß Mostardts hierzu bedienen / werdet ihr solche Gerichte damit nicht verderben. Man prägelt sie auch / man legt sie zu erst auff eine Serviet / streuet Pfeffer darüber / daß sie etwas ersterben / und den Geschmack des Pfeffers an sich nehmen /

men / hernach bestreuet man sie mit Mehl oder duncket sie in Nonnenförtzichen Taig / und prägelt oder backt sie also. Wann sie gahr sind / zieht man sie mit einen Schaum-Löffel auff / und legt sie in die Schüssel / drückt Oranien-Safft darüber und bestreuet den Schüssel-Rand mit gehackter Petersillie.

Die nicht gar frische Osters kan man eben wie die frischen / so man lebendig auß den Schalen nimt / zurichten. Man muß sie aber zuvor wol waschen und den Schleim davon thun / hernach eine halbe Stunde lang im Wasser und Saltz liegen lassen. Nachdiesem mag man sie wie die andern zurichten / sind sie aber noch frisch / darff man sie nicht abwaschen.

Will man die Osters in ihren Schalen etzliche Tage lang frisch behalten / muß man etwas schwäres darauff legen / und ihnen also verwehren / daß sie sich nicht öffnen und ihr Wasser verlieren.

Die jenigen / so man einsaltzet / nimpt man aus ihren Schalen und thut sie in irdene Töpffe oder höltzerne Fäßlein / und nach dem man eine Lage derselbigen gemacht hat / strenet man Saltz uñ etwas Pfeffer / etliche Lorbeerblätter / gantz Caneel mit grünen Venkohl / so in die Saat geschossen (und so man will etwas Mußkus und Ambra wovon sie trefflich gut / aber auch theurer werdē) darüber. Also wird eine Lage nach der andern gemacht / wann man sie aus diesem Geschirr nimt und gar zu faltzig befindet / mag man sie etwas außwässern / und hernach auff alle solche Arten /

wie

wie ich gesaget habe/zurichten/ oder aber mit Oel/ auch ohne Oel essen. Diese gesaltzene Oesters thut man in allerhand Gerichte. In gebraten Vogelwerck und tausend andere Würtzung/welche die Köche am besten verstehen.

Von den frischen Oesters macht man allerhand Suppen/ Pasteten und andere unterschiedliche Gerichte.

Von den Muscheln.

MAn muß das herumbsitzende Steinichte von den Schalen rein abnehmen und sie wol waschen/ hernach in Wasser Saltz und Petersillien auffsieden/nachdiesem aus der Brüh nehmen/ und hernach von jeder Muscheln eine Schale thun/ solche auff einen Schnitt Brodt legen/und hernach von ihrer Brüh nehmen / und Eyerdotter darinnen zerreiben/dieses mit gehackter Petersillie in einer Pfannen auffsieden / und über die Muscheln güssen.

Will man sie fricassiren/nimt man sie/wann sie außgesotten/ aus ihren Schalen / und thut sie mit etwas von ihrer Brüh/ Butter und Zwiebel/ und etlichen feinen Kräutern in eine Pfanne / und wann sie mehrentheils gahr sind/güsset man Eyerdotter/ so in Weinbeersafft zerrieben worden/ darüber/auff selbige Weise / wie man die jungen Hünner zurichtet/man kan sich auch zur Verdickung der Brüh deß süssen Rohms bedienen.

Man fricassiret sie auch mit einer Zwiebel/ eben wie die Osters/und macht eine Brüh Ala Barbe Robert darüber/ oder aber man kocht sie auff ei-

ner

ner Glutpfannen mit geriebenem Brodt/ etlichen Anchoris/Erdschwämmen und Morgeln.

Von den Hummers / Meer- oder Taschen-Krebsen/und andern Schild-Fischen.

Alle diese Art Fische kan man bloß mit Wasser sieden/und hernach mit Rosen oder Weinessig und Pfeffer essen.

Will man sie stoosen/ muß man sie zuvor aus ihren Schalen wol außsuchen und eine Brüh/ wie zu den jungen Hünern darüber machen/ selbige können entweder in einer Pfannen/ oder in einer Schüssel auff einer Glutpfannen sieden. Man macht auch ein Gehackels/ welches wol gewürtzet wird/ davon. Dieses streichet man auff geröstet Brodt/eben wie Kalbsnieren.

Der Schluß.

Ich gläube/ mein lieber Leser/ daß ich euch die allerschönsten Zubereitungen/derer sich unsre beste Köche bey allen Fleischen und Fischen/ so man in Paris isset/satsam angewiesen habe/jetzund ist es an euch/ solch alles zu practiciren. Ich bitte aber/ daß ihr dieses Büchlein mit Achtsamkeit lesen wollet/ damit ihr das jenige/ was ihr nach Wundsche an einem Ort nicht findet/ am andern antreffen möget. Ich habe allerhand Wiederholungen vermeidet/ euch selbst keinen Verdruß zumachen/ welches auch in so kleinem Tractätlein unmöglich gewesen wäre/wann ich ein anders/als

nur

nur eurem Verstande zu helffen / und wie ihr einem jeglichen Dinge einen guten Geschmack geben möget/hätte lehren wollen. Weil man auch das jenige dessen man schon gewohnet/ und fast die andere Natur ist / ihm nicht leichtlich abgewehnen kan / so will ich demnach das jenige nicht für ein Gesetz achten/was ein jeder in seiner Freyheit hat/ ich bin aber versichert / daß / wann man dieser Art folgen wird/ die Gerichte angenehmer/ und weniger ungeschmacksam sollen ersunden werden. Hab ich etwan in seinem Tractätlein etwas außgelassen/ so hoff ich diesen Fähler in andern Dingen zu verbessern/und in jedem daß noch nachfolgen soll/ zu vermehren/ im Fall ich sehen werde / daß mein Wercklein Angenemheit habe.

Schlüßlich folget:

Die Unterweisung / wie man nach Frantzösischer Art ein grosses Banqvet anstellen soll.

SO einer Compagnie von dreissig vornehmen Personen/welche man herrlich tractiren wil/muß man auff einẽ Tisch bedacht seyn / selbigen mit so viel Teller und Servieten/ als Personen sind/ zu belegen / jeglicher Teller in solcher weite/als ein Stuel ist/auff jeder Seiten vierzehen/ und oben am Tische einen / unten aber einen oder zween. So muß man auch zusehen / daß der Tisch

breit

genug sey und das Tischtuch von allen Seiten wol abhange/daß viel Saltzfässer/Messer und Gabeln/ wie auch Tafel-Cräntze mitten auff dem Tische seyn/ worauff man in Auffdeckung der Schüsseln die ledigen setze.

Der erste Gang.

Man trägt zu erst 30. Schüsseln zu Tische/worinnen nichts anders als Suppen-Gerichte/ gehackte und auffgeschnitten Brodt zugerichtete Speisen sind/ in funffzehen Schüsseln dieser Suppen sol man das Fleisch noch gantz sehen können/ in den übrigen funffzehen sol das gehackte auff Brodt zugerichtet seyn. Diese Schüsseln sol man wechselweise zuschicken und oben auff der andern Seiten eine gute gesund Suppen/ und auff der andern eine Potage ala Royne/ welche von etlichen gehackten Rephünern und Fasanen gemacht/ weiter herunter wieder eine gesund Suppen und ein ander gehacktes mit Erdschwämmen/ Artischocken und andern Sachen/ gleich über diese aber eine Bisque setzen/ nechst den andern eine Potage garny, so von allerhand Abfalle der Gevögel ist/ nechst der Bisque eine Jacobine oder andere Schüssel/ man fährt also wechselweise damit fort biß zum Ende des Tisches/ und wird immer ein schwaches Gerichte bey einem starcken gesetzt.

Der ander Gang.

Dieser bestehet in allerhand Gerichten/ als fricassirten/ in kurtzer Brüh gesottenen/ gebratenen Wildbret und Pasteten so wol gemeinen

als

als von Blätterteig gemachten / von Tarten/ Schnecken/Zungen/ Würstichen/ Saucissen/ und Blutwürstichen / Melonen und Früchten so man zu erst mit der Jahres Zeit zu Tische setzet/ mit etlichen kleinen Salaten und andern Kräutern / welche auff die Saltzvässer und Tafel-Ringe mitten auff den Tisch gesetzet werden. Es mag nun der Speißmeister nach seinem Gutdüncken dieses alles verbessern. Dieses aber hat er wol in acht zu nehmen/ daß er sich allzeit zur rechten Seiten des Tisches stelle/wann er kan / und solches darumb/ weil es ihm in darsetzung der Schüssel also besser zur Hand ist. So muß er auch auff der andern Seiten einen Gehülffen haben / der die vorige Schüssel wieder abhebt und nicht mehr zur Zeit nehme/ als man wieder an die Stelle schieben kan. Er darff aber zur Zeit nicht mehr als zu 4. Schüsseln Platz lassen. Zum dritten muß der Auffsetzer in acht nehmen / daß er niemahls eine Schüssel mit grossen Stücken Fleisch für fürnehme Leute setze / dieweil ihnen solches das Gesicht benimt / und sie Ehrenhalber den andern davon fürlegen müsten. Zum vierdten muß er die Schüsseln auch also setzen/ daß allzeit ein schwach und starckes Gerichte auff einer und andern Seiten in gleicher weite beysammen stehen / so sollen auch die Schüsseln also gemänget werden/daß man nicht mercken könne/ daß ein Gerichte zweymal sey.

Der dritte Gang.

Dieser bestehet in allerhand grossen Gebraten/ als Rephünern, Fasanen/Schnepfen/wilden

oder

oder Holtztauben/ jungen Calekunen/ jungen Hünern/jungen Hasen/Caninichen gantzen Lämmern und dergleichen. Hierbey werden in kleinen Schüßlichen auffgesetzt/ Pomerantzen/ Citronen/ Oliven und dergleichen.

Der vierdte Gang.

DJesen macht man von allerhand kleinen Gebraten: Als Wasserschnepffen/ Krammetsvögeln/Lerchen/ Ortulans/ Kalbsschwedern und andern dergleichen. Hierbey kan man allerhand geprägeltes auffsetzen / und die Schüsseln also vermängen/ daß allzeit eine Schüssel mit gebratens und eine mit geprägelten bey einander kommen/ was von Früchten und andern Sachen gemacht ist/setzt man auff die gegabelte Saltzväßer und Tafelringe.

Der fünffte Gang.

WJl man Fische mit Speck gesoten zu Tische tragen/so setzet man die Läxse/Forellen Karpfen und Hechte mit denen Pasteten so auch von Fischen gemacht sind / gantz zu Tische/ und schiebet darzwischen etliche Schüsseln mit fricassirten Schildkröten / und Krebsen / worauff man ihre Schalen legt / oder in Ermanglung derselben zieret man die Schüsseln / mit Pomerantzen und Citronen.

Der sechste Gang.

DJeser bestehet in allerhand Gerichten/so von Butter und Specke zugerichtet sind/wie auch vielen Arten Eyern, derer etliche mit Schaafskeulē

Safft

Safft / vermänget / andere in der Pfannen gebacken / etliche mit Zucker vermischet sind / die man so wol kalt als warm essen kan / wie auch in allerhand farbichten Gallarten. Auff die gegabelte Saltzfässer und Tafelkräntze setzt man die Schüssel mit Artischocken / Cardons / und Celeri mit Oel und Pfeffer.

Der siebende Gang.

Dieser bestehet in allerhand Früchten / so fern die Jahres Zeit solches zuläfft / auch Milchrohm / und gebackenem. Auff die Saltzfässer und Tafelkräntze setzet man Mandeln und ausgescheelte Wallnüsse.

Der achte Gang.

Der Außgang dieses Banquets bestehet in allerhand Confituren / so wol nassen / als trocknen / Marcipanen / Conserven / und gecondisirten. Auff die Saltzvässer und Tafelkräntze oben setzet man Stengel von Venkohl / welche mit allerley gefärbten Zucker bestreuet / auch mit kleinen Zahnstochern bestecket sind / wie auch etliche Schüsseln / mit Bisemküchlein / und andern nach Ambra und Muskus wolriechenden Zucker. Der Speißmeister soll zum wenigsten auff jeden Gang die Teller und zwischen 2. Gängen die Servieten wechseln.

Im abheben fängt man zu erst unten am Tische an / der mit zu Tische dienet nimt unterdessen die Teller / Saltzvässer und was auff dem Tische /

sche stehet / hinweg / und endet also oben bey dem Tische wo er alsobald zu waschen präsentiret. Indessen ist der ander geschäfftig und langt die Handrollen herumb / und enden sich also diese Ceremonien unten am Tisch. Es mag auch derselbe / so das Handbecken hält / solches verwechseln oder außgüssen.

Von den Fisch- oder Fasten Tractamenten.

ZUm ersten Eingang trägt man auff die Fisch-Bisque / auch allerhand Suppen / die man außdencken kan. Zum andern setzt man auff Karpffen / und gefüllete Schleihen / allerhand gestovftes / und was sonst auff dem Rost gebraten ist / mit warmen und mit kalten Fisch Pasteten. Zum dritten setzt man auff die trocken abgesotene Fische mit andern / so in Butter und Oel / gepräagelt sind. Zum vierdten etliche andere warme Gerichte / von Eyern und andern Sachen. Zum fünfften Spigelkuchen / derer etliche mit Zucker / etliche mit Pfeffer bestreuet sind. Zum sechsten und siebenden setzet man auff Früchte / kleine Fisch-Pasteten / Confiturn / Conserven und Marcipan / eben wie an den Fleischtagen.

Was andere Früchte betrifft / als Riebenrettich / Melonen / Maulbern / Pflaumen / Kirschen / Abricosen / Pfirschen / Pomerantzen / Citronen und dergleichen / setzet man oben auff die gegabelte Saltzväßer und Schüsselringe / eben / wie bey einer Gasterey / da man Fleisch speiset / ein

jedes

jedes bey der Tracht / da es sich am besten schickt. Man muß aber in acht nehmen / daß man zu der Zeit / da die Früchte häuffig sind / man nicht gar zu viel Gebackens mit auffsetze / im widrigen aber / da die Früchte was rar sind / die Tafel desto mehr mit Gebackenem ziehre.

Ordnung.

Welche bey einer runden oder viereckichten Tafel / woran zwölff Personen sitzen / in acht zu nehmen.

DJe neuste Mode ist / daß man auff vier Ecken vier gute Suppen oder Potagen und vier hohe Tafel-Ringe zwischen vier gegabelte Saltz-Bässer auffsetze / welche alle nach den Suppen-Schüsseln gewendet stehen / so kan man auch vier Schüsseln mit Tarten auff die hohe Kräntze setzen so müssen auch die Teller so hohl seyn / daß man Suppen darauff präsentiren kan / oder es mag ein jeder nach seinem Belieben darauß nehmen / daß er nicht nöhtig habe mit dem Löffel auß der Schüssel zu essen / dieweil solches manchem einen Eckel gibt / weil man den Löffel / so man aus dem Munde gezogen / unabgewaschen in die Schüssel tunckt. Der ander Gang bestehet in vier starcken Gerichten / welche man ebenmässig auff vier Ecken setzet / es mag ein Gerichte mit kurtzer Brüh / ein Stück vom Ochsen / oder ein grosser Braten seyn. Auff die Saltz-Bässer und Tafel-Ringe setzt man

aller-

allerhand Salate. Drittens trägt man auff allerhand Gebraten/wild und zahme Vogel. Auff die Saltz-Väßer und Tafel-Ringe setzt man das gar kleine Gevögel/und also das übrige. Der Mittel-Platz des Tisches bleibet ledig/ dieweil es dem/ so abhebt/allzu viel Mühe kosten würde/dahin zu langen. Wil man aber etwas darauff setzen/ so mögen es Melonen/ allerhand Salaten/ welche auff Tellern zugerichtet in grossen Schüsseln ligen/ damit sie desto leichter können präsentiret werden/ wie auch Pomerantzen und Citronen/ nasse Confituren welche man alle auff die Tafel-Ringe und Saltz-Väßer setzen kan.

Es finden sich vielleicht etliche/welche mir für-werffen/ daß ich nicht genug/nach ihrem Wunsche/ hirvon geschrieben habe/ich acht es aber für genug/ wann man nur meine Meinung recht fasset. Wil man dañ nur weniger Unkosten thun/ so mag man auß zwey Gängen einen machen/ und darauß nehmen/was sich am besten schickt. Ich schreib allhier für vernünfftige Leute/ als die jenige/ die sich auff Gasterey verstehen/ welches vielleicht eine von den allerschwersten Sachen ist/ so der Mensch für-niñt/ins Werck zu stellen/ dieweil man sich nach so vielen Menschen Köpffen richten muß/ welche alles wollen genau haben/was sie nur außdencken uñ dennoch nichts ungetadelt lassen/ wann sie vielleicht keinen Appetit haben/ welches gleichwol andern sehr angenehm/ und dennoch manchmahl darumb nicht davon kosten dörffen/ damit sie nicht müssen gut heissen/ was andere nicht gerne wollen

Ist

Ist derowegen wol nöhtig/ daß der Gasthalter auf allerhand Gastereyen / wol acht habe / darinnen fürgehe / damit er desto besser wisse was seinem Gutdüncken nach sich schicke / und also stets was neues lerne.

Wie hoch der Schaffer seine Unkosten hierzu machen sol / muß er zuvor von dem der tractiren wil / vernehmen und sich also darnach richten / daß alles Fleisch / so man hierzu einkaufft / nicht mehr koste / als den dritten Theil der gantzen Gasterey / und muß er hierüber gut Register halten.

E N D E

Des Frantzösischen Kochs.